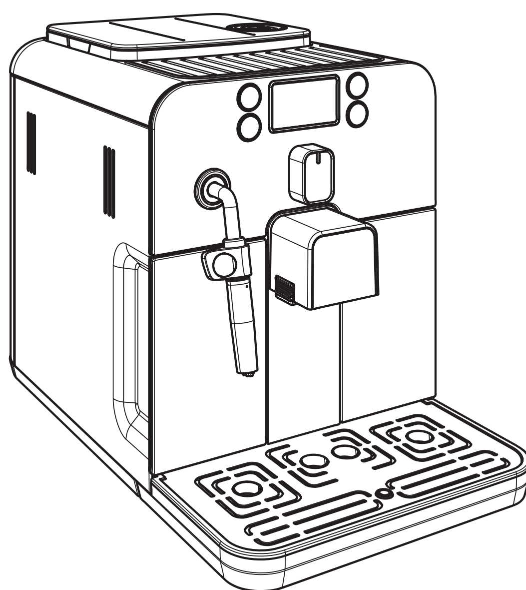
# GAGGIA®

## Brera

Español
Português
Nederlands
Polski

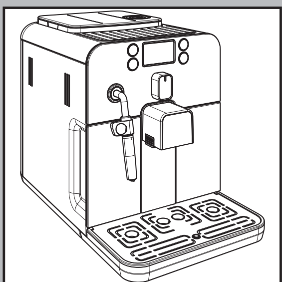
Type Sup 037RG



INSTRUCCIONES PARA EL USO
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA



LEER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES DE USO ANTES DE USAR LA MÁQUINA.
LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO ANTES DE UTILIZAR A MAQUINA.
LEES DEZE GEBRUIKSAANWIJZING AANDACHTIG ALVORENS DE MACHINE TE GEBRUIKEN.
PRZECZYTAĆ UWAŻNIE NINIEJSZE INSTRUKCJE OBSŁUGI PRZED UŻYTKOWYNIEM URZĄDZENIA



## INFORMACIÓN DE CARÁCTER GENERAL

La máquina de café prepara café exprés utilizando café en grano y dispone de un dispositivo para el suministro del vapor y del agua caliente. La elegante estructura de la máquina ha sido diseñada para uso doméstico y no está indicada para uso continuo de tipo profesional.

**Guardar estas instrucciones de uso en un lugar seguro y adjuntarlas a la máquina de café en caso de que otra persona vaya a utilizar la máquina.**

Para más información o en caso de problemas no mencionados o expuestos de manera incompleta en estas instrucciones, contactar con los Centros de Asistencia Autorizados.

 **¡Atención! Se declina toda responsabilidad por posibles daños en caso de:**

- **uso indebido y no conforme con las instrucciones de uso;**
- **reparaciones realizadas en centros de asistencia no autorizados;**
- **alteración del cable de alimentación;**
- **alteración de cualquier componente de la máquina;**
- **almacenamiento o utilización de la máquina a temperaturas no comprendidas entre los 15 y los 45 ºC;**
- **utilización de repuestos y accesorios no originales.**

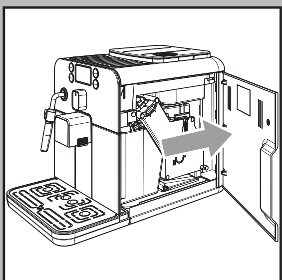
**En dichos casos la garantía pierde su validez.**

## NORMAS DE SEGURIDAD

 **No dejar nunca que las partes bajo tensión entren en contacto con el agua: ¡riesgo de cortocircuito! ¡El vapor y el agua caliente pueden causar quemaduras! No dirigir nunca el chorro de vapor o del agua caliente hacia partes del cuerpo; manipular con cuidado la boquilla de salida de vapor / agua caliente sosteniéndola por la empuñadura correspondiente: ¡riesgo de quemaduras!**

### Uso previsto

Esta máquina de café ha sido diseñada sólo para uso doméstico. ¡Se prohíbe toda modificación técnica y uso ilícito por los riesgos que éstos conllevan! El aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con reducidas capacidades físicas, mentales o sensoriales o con experiencia y/o competencias insuficientes, a no ser que lo utilicen bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que ésta les enseñe a usarlo.



### Alimentación de corriente - Cable de alimentación

Conectar la máquina de café sólo a una toma de corriente adecuada.
La tensión debe ser la misma que la que se indica en la placa del aparato, situada en la parte interior de la puerta de servicio.
Nunca usar la máquina de café si el cable de alimentación es defectuoso.
Si el cable de alimentación está dañado, solicitar al fabricante o al servicio de asistencia clientes la sustitución del mismo. Procurar que el cable de alimentación no pase por esquinas o cantos agudos ni por encima de objetos muy calientes. Protegerlo del aceite. No llevar ni tirar de la máquina agarrándola por el cable.
No desenchufar la máquina tirando del cable ni tocar el enchufe con las manos mojadas. Procurar que el cable de alimentación no cuelgue libremente de mesas o estanterías.

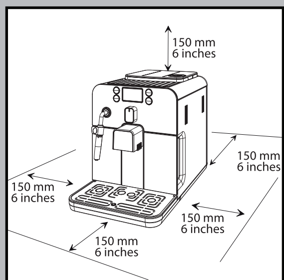
## Protección de otras personas

Mantener fuera del alcance de los niños para evitar que jueguen con el aparato. Los niños no se dan cuenta de los peligros relacionados con el uso indebido de un electrodoméstico. No dejar al alcance de los niños los materiales usados para embalar la máquina.

## Riesgo de quemaduras

No dirigir contra sí mismo ni contra los demás el chorro de vapor o de agua caliente: **¡riesgo de quemaduras!** Usar siempre las empuñaduras o los mandos.

## Colocación - Espacio para el uso y mantenimiento




Para una gestión correcta se aconseja:

- Elegir una superficie de apoyo segura, bien nivelada, donde nadie puede volcarla o quedar herido.
- Elegir un ambiente suficientemente iluminado e higiénico. La toma de corriente debe ser de fácil acceso;
- Calcular una distancia mínima de la máquina con respecto a la pared como muestra la figura;
- Durante las fases de encendido y apagado de la máquina, se aconseja colocar un vaso vacío debajo de la salida de café.

No colocar la máquina en un lugar con temperatura inferior a 0 °C; las bajas temperaturas pueden dañar la máquina.
No usar la máquina de café en lugares abiertos.
No apoyar la máquina sobre superficies muy calientes ni cerca de llamas abiertas a fin de evitar que su carrocería se derrita o que de cualquier manera se dañe.

## Almacenamiento de la máquina - Limpieza

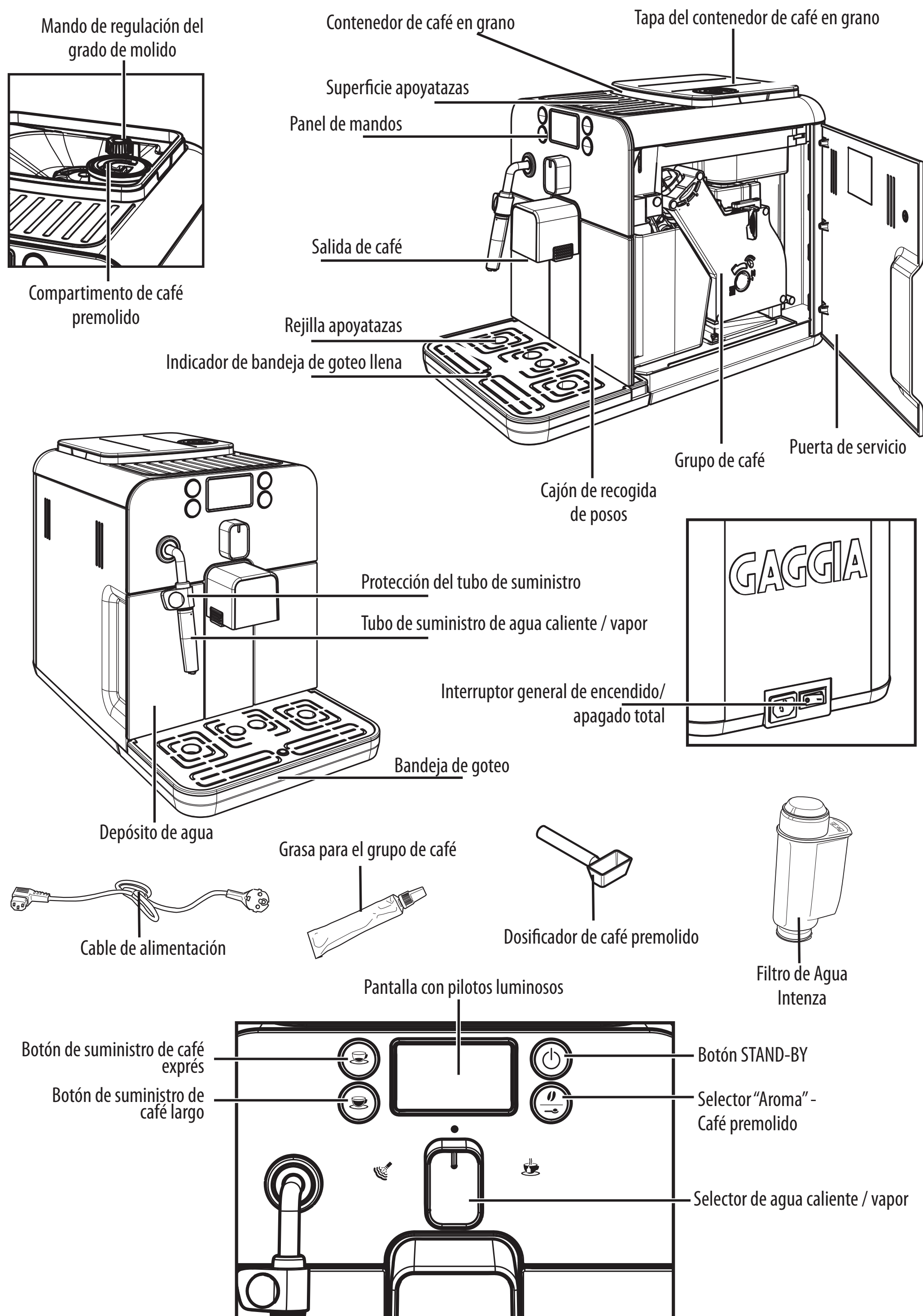
Antes de limpiar la máquina, es necesario desactivarla pulsando el botón STAND-BY, a continuación, poniendo el interruptor general en “0” y finalmente desconectarla de la toma de corriente.
Esperar hasta que la máquina se enfríe.
¡Nunca sumergir la máquina en el agua!
Se prohíbe terminantemente tratar de intervenir en la estructura interna de la máquina.
No usar el agua que ha quedado en el depósito durante unos días para uso alimentario. Lavar el depósito y volver a llenarlo con agua potable fresca.
Si la máquina no será utilizada por períodos prolongados de tiempo, suministrar agua del tubo de vapor y lavar con cuidado el pannarello (en caso de que lo haya); a continuación, apagarla y desconectarla de la toma de corriente.
Guardar la máquina en un lugar seco y al que no puedan acceder los niños.
Protegerla del polvo y de la suciedad.

## Reparaciones / Mantenimiento

En caso de averías, desperfectos o sospecha de desperfectos tras una caída, se recomienda desconectar en seguida la máquina de la toma de corriente. No poner nunca en funcionamiento una máquina defectuosa.
Sólo los Centros de Asistencia Autorizados pueden realizar reparaciones a la máquina.
En caso de reparaciones realizadas de forma incorrecta, se declina toda responsabilidad por posibles daños.

## Antiincendio

En caso de incendio usar extintores de anhídrido carbónico ($CO_2$). No usar agua ni extintores de polvo.


Mando de regulación del grado de molido
Compartimento de café premolido
Contenedor de café en grano
Tapa del contenedor de café en grano
Superficie apoyatazas
Panel de mandos
Salida de café
Rejilla apoyatazas
Indicador de bandeja de goteo llena
Cajón de recogida de posos
Grupo de café
Puerta de servicio
GAGGIA
Protección del tubo de suministro
Tubo de suministro de agua caliente / vapor
Interruptor general de encendido/ apagado total
Bandeja de goteo
Depósito de agua
Grasa para el grupo de café
Cable de alimentación
Dosificador de café premolido
Filtro de Agua Intenza
Pantalla con pilotos luminosos
Botón de suministro de café exprés
Botón de suministro de café largo
Botón STAND-BY
Selector "Aroma" - Café premolido
Selector de agua caliente / vapor

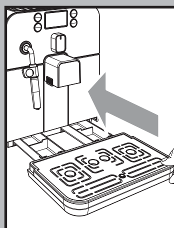
# INSTALACIÓN

**Para su seguridad y la seguridad de terceras personas observar atentamente las instrucciones descritas en el capítulo “Normas de seguridad”.**

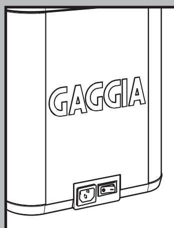
## Embalaje

El embalaje original ha sido diseñado y realizado para proteger la máquina durante su transporte. Se aconseja guardarlo para transportes futuros.

## Operaciones preliminares

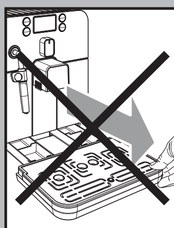


- Extraer del embalaje la tapa del contenedor de café y la bandeja de goteo con rejilla.
- Extraer la máquina de café del embalaje y colocarla en un lugar adecuado según los requisitos necesarios y descritos en las normas de seguridad.
- Introducir la bandeja de goteo con la rejilla en el alojamiento correspondiente de la máquina, asegurándose de que la bandeja esté introducida hasta el tope.
- Colocar la tapa sobre el contenedor de café.

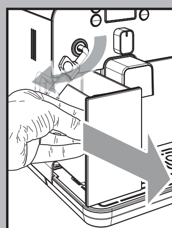



**Nota: introducir el enchufe en la toma de corriente sólo cuando se lo indica y comprobar que el interruptor general esté posicionado en “0”.**

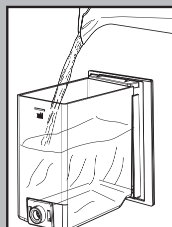
**Nota importante: Es importante leer el Capítulo “Mensajes de la pantalla”, donde se explica detalladamente el significado de todas las señales que la máquina muestra al usuario mediante los pilotos luminosos ubicados en la pantalla del panel de mandos.**



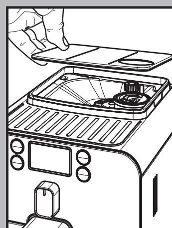
**NUNCA quitar la bandeja de goteo con la máquina encendida. Esperar un par de minutos después del encendido y/o el apagado, ya que la máquina realiza un ciclo de enjuague/autolimpieza (véase el apartado “Ciclo de enjuague/autolimpieza”).**



- Extraer el depósito de agua de su alojamiento.
- Enjuagarlo y llenarlo con agua fresca sin superar el nivel máximo (MÁX) que se indica en el depósito. Volver a colocar el depósito en su alojamiento.



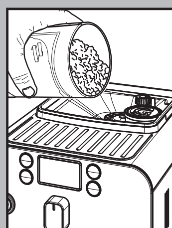
**Introducir siempre en el depósito sólo agua fresca sin gas. El agua caliente y otros líquidos pueden dañar el depósito y la máquina. No poner en funcionamiento la máquina sin agua: asegurarse de que haya suficiente agua en el depósito.**



- Retirar la tapa del contenedor de café.

**Nota: el contenedor puede ser equipado con un sistema de seguridad en función de las normas del país donde se utiliza la máquina.**

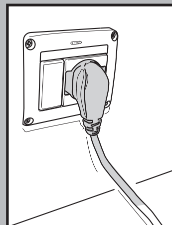
- Echar despacio el café en grano en el contenedor.



**Introducir siempre en el contenedor sólo café en grano. El café molido, el café soluble y otros objetos pueden dañar la máquina.**

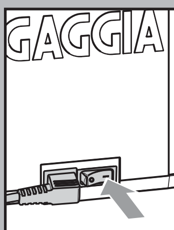
- Volver a colocar la tapa en el contenedor de café.
- Introducir el enchufe en la toma de corriente ubicada en la parte trasera de la máquina.



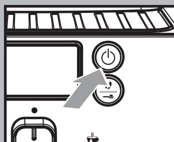



- Conectar el enchufe del otro extremo del cable a una toma de corriente de pared de tensión adecuada.

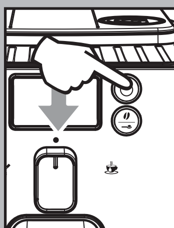
Español




- Poner el interruptor general en "I" para encender la máquina.



- El botón "STAND-BY" parpadea.



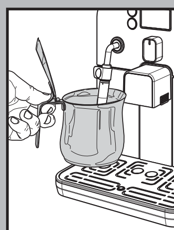
- Asegurarse de que el selector esté situado en la posición "●" y, en caso contrario, girarlo hasta alcanzar dicha posición.
- Para encender la máquina basta con pulsar el botón "STAND-BY".


Parpadean

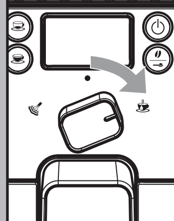
- Los iconos indicados parpadean señalando que es necesario cargar el circuito.

**Nota: Antes de proceder a la primera puesta en funcionamiento, en caso de inactividad prolongada, es necesario cargar el circuito hídrico.**

## Carga del circuito



- Para cargar el circuito, colocar un recipiente debajo el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya).



- Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "☕". La máquina entonces procede automáticamente a cargar el circuito de agua suministrando una cantidad predefinida de agua por el Pannarello.


Parpadeanti

Al finalizar el proceso de carga, los iconos de la pantalla, indicados en la figura, parpadean.

Es necesario volver a colocar el mando de selección en la posición central "●".


Parpadeo lento

- En la pantalla los iconos parpadean lentamente, indicando la fase de calentamiento.


Parpadean en ciclo

**Después de haber terminado de calentarse, la máquina realizará un ciclo de enjuague de los circuitos internos. En esta fase en la pantalla los iconos se encienden en secuencia.**


Fijos

- Una vez finalizadas las operaciones anteriormente descritas, se iluminan los iconos en la pantalla.

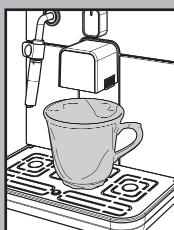
**Aparece la visualización como la de la figura de al lado. El aroma visualizado en el primer encendido es la configuración de fábrica o bien es igual al aroma seleccionado en el último café suministrado.**

La máquina está ahora lista para el suministro de productos.

- Para suministrar café, agua caliente o vapor y utilizar correctamente la máquina, seguir atentamente las instrucciones que se describen a continuación.

## Primer uso o después de un largo período de inactividad.

Estas simples operaciones le permitirán suministrar siempre un café excelente.

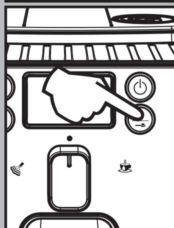


1 Colocar un recipiente grande debajo de la salida de café.



Fijos

2 Antes de iniciar el procedimiento, comprobar que los siguientes iconos aparezcan en la pantalla.



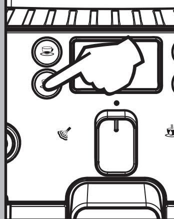
3 Seleccionar la función de suministro de café premolido pulsando una o varias veces el botón “ ”.

**No añadir el café premolido en el compartimento.**



Fijos

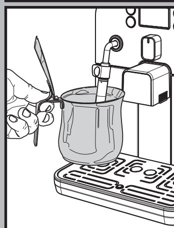
En la pantalla aparece el icono.



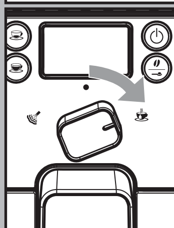
4 Pulsar el botón para el suministro de café largo.

5 Esperar a que el suministro termine y vaciar el recipiente con el agua.

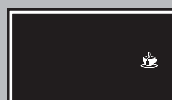
6 Repetir 3 veces las operaciones desde el punto 1 hasta el 5; luego pasar al punto 7.



7 Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya).

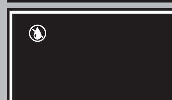


8 Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición “ ”.



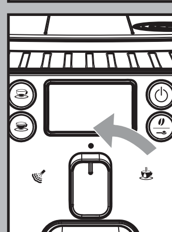
Fijo

En la pantalla aparece el siguiente icono.



Fijo

9 Suministrar agua hasta la indicación de falta de agua, después girar el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta volver a colocarlo en la posición “●”.



10 Al terminar, llenar de nuevo el depósito de agua. A continuación, se pueden suministrar los productos como se describe en los siguientes apartados.

## Ciclo de enjuague/autolimpieza

Este ciclo permite enjuagar los circuitos de café internos con agua fresca.

Este ciclo se realiza:

- Cuando se enciende la máquina (con caldera fría)
- Después de cargar el circuito (con caldera fría)
- Durante la fase de preparación del modo Stand-by (en caso de que se haya suministrado un producto café)
- Durante la fase de entrada en el modo stand-by después de pulsar el botón “STAND-BY” (en caso de que se haya suministrado un producto café).



Parpadean en ciclo

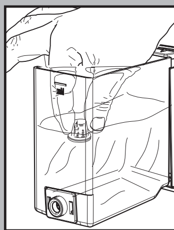
Se suministra una pequeña cantidad de agua que enjuaga y calienta todos los componentes; en esta fase los iconos se encienden en secuencia.

Esperar a que acabe automáticamente este ciclo; **se puede interrumpir el suministro pulsando uno de los dos botones café y/o el botón “Stand-by”.**

## Filtro de agua "INTENZA".

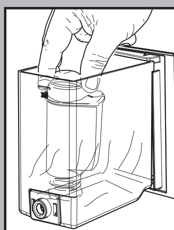
Para mejorar la calidad del agua utilizada, se aconseja instalar el filtro de agua.

Sacar el filtro de su envase y sumergirlo verticalmente (con la abertura hacia arriba) en agua fría y apretar suavemente en los lados para que salgan las burbujas de aire.

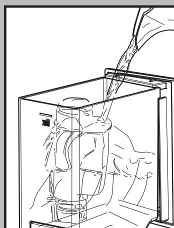


Retirar el filtro blanco instalado en el depósito, guardarlo en un lugar seco protegiéndolo del polvo.

Programar el Intenza Aroma System como se indica en el embalaje.
A = Agua blanda
B = Agua media (estándar)
C = Agua dura



Introducir el filtro en el depósito vacío. Presionar hasta el tope.



Llenar el depósito con agua potable fresca y volver a introducirlo en la máquina.

Suministrar el agua del depósito mediante la función de agua caliente (véase el apartado "Suministro de agua caliente").

Volver a llenar el depósito de agua. La máquina está lista para el uso.

**Nota: cuando el filtro de agua Intenza no está instalado, se debe introducir en el depósito el filtro blanco que se ha retirado anteriormente.**

# AJUSTES

La máquina adquirida permite realizar algunos ajustes para permitir utilizarla de la mejor manera.

## Gaggia Adapting System

El café es un producto natural y sus características pueden cambiar en función de su origen, mezcla y torrefacción. La máquina de café Gaggia está equipada con un sistema de regulación automática que permite usar todo tipo de café en grano en venta (no caramelizado).

- La máquina se regula automáticamente para optimizar la extracción del café, asegurando la compactación perfecta de la pastilla de café y así obtener un café exprés cremoso, capaz de liberar todos los aromas independientemente del tipo de café utilizado.
- El proceso de optimización es un proceso de aprendizaje que requiere el suministro de un determinado número de cafés para permitir a la máquina regular la compactación del café molido.
- Atención: pueden existir mezclas particulares que requieren la regulación de las muelas para optimizar la extracción del café - (véase el apartado "Regulación del molinillo de café").

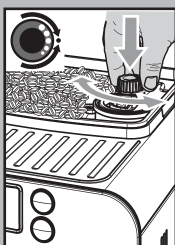
## Regulación del molinillo de café

**¡Atención! El mando de regulación del grado de molido, que se encuentra en el interior del contenedor de café, se debe girar sólo cuando el molinillo de café esté en funcionamiento. No introducir café molido o soluble en el contenedor de café en grano.**

**No se debe introducir ningún material que no sea café en grano. El molinillo de café contiene componentes en movimiento que pueden ser peligrosos; no se deben introducir ni los dedos ni otros objetos. Se puede sólo ajustar el grado de molido por medio del mando. Antes de manipular el interior del contenedor de café, sea por el motivo que sea,**

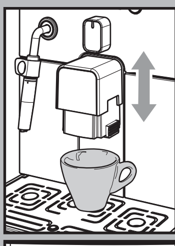
**apagar la máquina y desconectar el enchufe de la toma de corriente. No echar café en grano cuando el molinillo de café está en funcionamiento.**

La máquina permite realizar una pequeña regulación del grado de molido del café para adaptarlo al tipo de café que se usa.
La regulación debe efectuarse mediante el mando situado en la parte interior del contenedor de café, que debe presionarse y girarse.
Presionar y girar el mando un paso a la vez y suministrar 2-3 cafés; sólo de esta manera es posible notar la variación del grado de molido.
Las referencias situadas en el interior del contenedor indican el grado de molido programado; se pueden programar 5 grados diferentes de molido de acuerdo a las siguientes referencias:
Referencia Grande - Molido Grueso
Referencia Pequeña - Molido Fino.

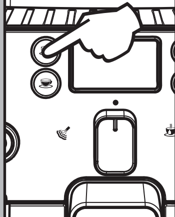


## Regulación de la cantidad de café en taza

La máquina permite regular la cantidad de café suministrado según se desee y/o según las dimensiones de las tazas.



Cada vez que se pulsa y se suelta el botón "☕" o "☕" la máquina suministra una cantidad programada de café, según la configuración de fábrica. Esta cantidad puede ser reprogramada según se desee. Cada botón está asociado con un suministro de café; éste se realiza de manera independiente.



A modo de ejemplo, se describe la programación del botón "☕" al que, generalmente, corresponde el café exprés.


Parpadeo

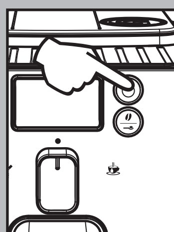
- Colocar una taza debajo de la salida de café.
- Mantener pulsado el botón "☕"durante 5 segundos para entrar en el modo de programación; el icono "☕" parpadea rápidamente y comienza la preparación del café; el icono parpadea durante todo el ciclo de suministro de café.
- Cuando, en la taza, se ha alcanzado la cantidad de café deseada, pulsar nuevamente el botón "☕".

Entonces el botón "☕" queda programado; cada vez que se pulse y se suelte el mismo, la máquina suministrará la misma cantidad programada.

La misma operación puede ser realizada para el botón "☕". Si se pulsa dos veces el botón "☕" o "☕" para suministrar café, la máquina duplicará la cantidad memorizada.

## Stand-by

La máquina está diseñada para ahorrar energía. Transcurridos 60 minutos desde el último uso, la máquina se apaga de manera automática. Cuando la máquina está en stand-by, el botón "⏻" parpadea.

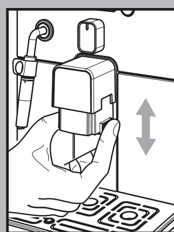


**Nota: durante la fase de apagado la máquina realiza un ciclo de enjuague, en caso de que se haya suministrado un producto café. Atención: al encender la máquina después de haberse apagado completamente, la máquina se presenta en posición de Stand-by**

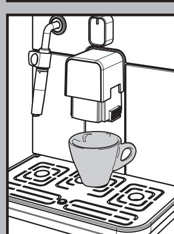
Para volver a encender la máquina, basta con pulsar el botón STAND-BY (si el interruptor general está posicionado en "I"); en este caso la máquina realizará el enjuague sólo si la caldera se ha enfriado.

## Regulación de la salida de café

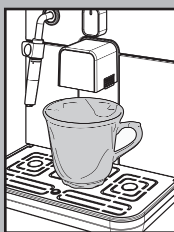
Con esta máquina de café pueden utilizarse la mayoría de tazas existentes en el mercado.
La altura de la salida de café puede ser ajustada para adaptarse mejor a las medidas de las tazas que se desean utilizar.



Para realizar el ajuste, levantar o bajar manualmente la salida de café posicionando los dedos como se muestra en la figura.
Las posiciones recomendadas son:
Para utilizar tazas pequeñas;



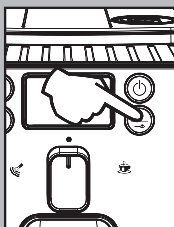
Español



Para utilizar tazas grandes.



- Debajo de la salida de café, se pueden colocar dos tazas para suministrar simultáneamente dos cafés.



## Regulación “Aroma”

La máquina permite la regulación de la cantidad de café a moler de 7 a 10,5 g por café.

Pulsando y soltando el botón “ ” se pueden realizar cuatro selecciones (suave, medio, fuerte, premolido).



Fijos

Es posible realizar la selección cuando aparecen los granos en la pantalla; cada vez que se pulse y se suelte el botón “ ” se modificará el aroma en un grado:

= Aroma suave
= Aroma medio
= Aroma fuerte

La selección debe efectuarse antes de seleccionar el café. De esta forma se ajusta la intensidad del sabor según el gusto personal.



Fijos

Después de seleccionar el “aroma fuerte”, se selecciona la función que permite suministrar café con el café premolido.
Esta selección aparece con el icono al lado.

Para utilizar esta función, consultar el apartado correspondiente.

# SUMINISTRO DE CAFÉ

**Nota: Si la máquina no suministra café, comprobar que el depósito de agua contenga agua.**

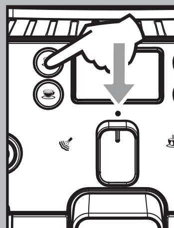
**Antes de suministrar café, comprobar los avisos en la pantalla y que el depósito de agua y el contenedor de café estén llenos.**



Fijos

**Mantener el selector en posición café “●” durante la fase de suministro.**

**Antes de suministrar el café, ajustar la altura de la salida de café como se prefiera y seleccionar el aroma o el café premolido.**



## Con café en grano

- Para suministrar café es necesario pulsar y soltar:

  el botón “ ” para seleccionar el aroma deseado.

  el botón “ ” para obtener un café exprés;

  el botón “ ” para obtener un café largo.

- A continuación, inicia el ciclo de suministro:

  Para suministrar 1 café, pulsar el botón “ ” o “ ” una sola vez; en la pantalla aparece el icono.

  Para suministrar 2 cafés, pulsar 2 veces seguidas el botón “ ” o “ ”; en la pantalla aparece el icono.



Fijo



Fijo

**Para suministrar 2 cafés, la máquina procede automáticamente a moler y dosificar la cantidad adecuada de café. La preparación de dos cafés requiere dos ciclos de molido y dos ciclos de suministro gestionados automáticamente por la máquina.**

- Una vez finalizado el ciclo de preinfusión, el café empieza a salir por la salida de café.

- El suministro de café se detiene automáticamente cuando se alcanza el nivel programado; de todos modos se puede interrumpir el suministro de café pulsando el botón antes accionado.

**La máquina está regulada para preparar el verdadero café exprés al estilo italiano. Esta característica podría prolongar levemente los tiempos de suministro en total beneficio del intenso sabor del café.**

## Con café premolido

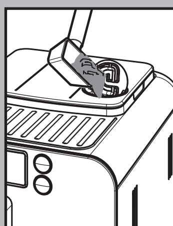
**Esta función permite usar café premolido y descafeinado.**

El café premolido se debe colocar en el compartimento situado al lado del contenedor del café en grano. Colocar sólo café molido para máquinas de café exprés y nunca café en grano o soluble.

**Nota:**

- **Si no se introduce el café premolido en el compartimiento se suministrará sólo agua;**
- **Si la dosis es excesiva y se colocan 2 o más cucharas dosificadoras de café, la máquina no suministra el producto. También en este caso la máquina efectúa un ciclo en vacío y descarga el café molido en el cajón de recogida de posos.**


Fijos



Para suministrar café:

- Pulsar y soltar el botón " " para seleccionar la función de café premolido
- Levantar la tapa del compartimento del café premolido.
- Añadir **sólo 1 medida** de café premolido en el compartimento; para realizar esta operación utilizar sólo la cuchara dosificadora suministrada con la máquina. A continuación, volver a cerrar la tapa.

**Atención: añadir sólo café premolido en el compartimento. La garantía no cubre los daños graves ocasionados a la máquina por la introducción de otras sustancias u objetos.**

Pulsar y soltar:

el botón " " para obtener un café exprés;

el botón " " para obtener un café largo.

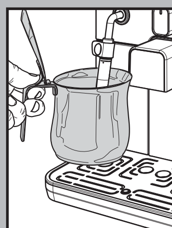
- A continuación, inicia el ciclo de suministro. Una vez finalizado el ciclo de preinfusión, el café empieza a salir por la salida de café.
- El suministro de café se detiene automáticamente cuando se alcanza el nivel programado; de todos modos se puede interrumpir el suministro de café pulsando el botón antes accionado. Finalizado el suministro del producto, la máquina vuelve a la configuración programada para el café en grano.

**Para suministrar otros cafés, repetir las operaciones que se acaban de describir.**

# SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

**Atención: al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente: riesgo de quemaduras. El tubo de suministro de agua caliente puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.**


Fijos



- Antes de suministrar agua caliente, comprobar que el icono siguiente aparezca en la pantalla.

Con la máquina lista para el suministro del café, proceder de la siguiente forma:

- Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya);


Fijo

Parpadea

- Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición “☕”.
- En la pantalla aparece el siguiente icono encendido de manera fija.
- Suministrar la cantidad de agua caliente deseada; para detener el suministro de agua caliente girar el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta alcanzar la posición “●”. La máquina vuelve a su funcionamiento normal.

**En algunos casos es posible que después de girar el selector, no salga agua caliente y que en la pantalla el icono comience a parpadear. Esperar a que la fase de calentamiento termine para lograr que un flujo de agua caliente salga del Pannarello.**

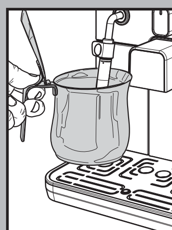
## SUMINISTRO DE VAPOR / CAPUCHINO

El vapor puede utilizarse para montar la leche para el capuchino y también para calentar bebidas.

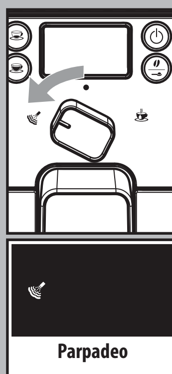
**¡Riesgo de quemaduras! Al empezar el suministro se pueden producir pequeñas salpicaduras de agua caliente. El tubo de vapor puede alcanzar temperaturas elevadas: no tocarlo directamente con las manos.**

**Nota importante: después de haber usado el vapor para montar la leche, limpiar el tubo de vapor (o Pannarello, en caso de que lo haya). Con la máquina lista, suministrar una pequeña cantidad de agua caliente dentro de un vaso y limpiar externamente el tubo de vapor (o Pannarello, en caso de que lo haya). Esto garantizará una limpieza perfecta de todas las partes de los eventuales residuos de leche.**

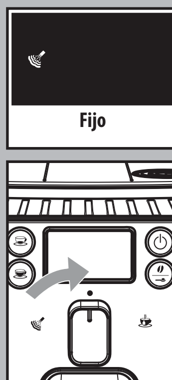
**Para preparar el capuchino se aconseja descargar el agua presente en el tubo de vapor.**



- Para descargar el agua presente en el tubo de vapor, colocar un recipiente debajo del mismo (Pannarello, en caso de que lo haya).


Parpadeo

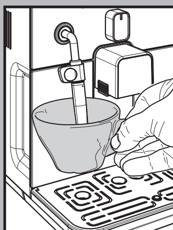
- Con la máquina lista para suministrar café, girar el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición “♨”; el agua restante puede salir del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya).
- La máquina necesita un tiempo de precalentamiento, en esta fase el icono parpadea.


Fijo

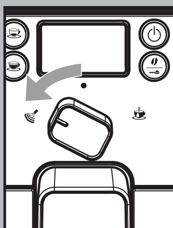
- Cuando el icono queda fijo, se inicia el suministro; en poco tiempo comenzará a salir sólo vapor.
- Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición “●” para detener el suministro de vapor.

- Llenar con leche fría 1/3 del recipiente que desee utilizar para preparar el capuchino.

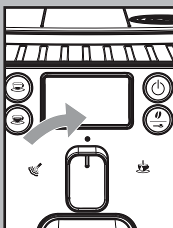
**i Para obtener un mejor resultado en la preparación del capuchino, debe utilizarse leche fría.**



- Sumergir el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya) directamente en la taza con la leche que se desea calentar.



- Girar el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "⸺"; mover el recipiente de abajo para arriba lentamente para que la formación de crema sea uniforme.



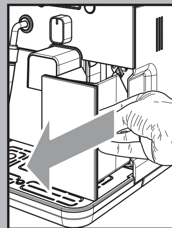
- Tras terminar de utilizar el vapor, girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "⬤" para detener el suministro de vapor.
- El mismo sistema puede ser utilizado para el calentamiento de otras bebidas.

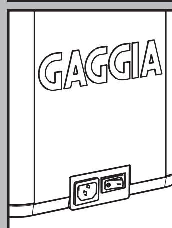
Después de haber usado el tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya), lavarlo como se describe en el capítulo "Limpieza y Mantenimiento".

**i Después de haber utilizado vapor para la preparación de la bebida, se pueden suministrar inmediatamente café o vapor.**

**i Al dejar el selector en la posición central "⬤", la máquina vuelve automáticamente a la temperatura de suministro de café para evitar un derroche innecesario de energía.**

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO





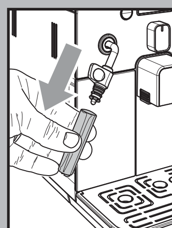

Limpieza general

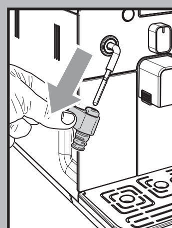
- Vaciar y limpiar diariamente, con la máquina encendida, el cajón de recogida de posos.

**i Nota: se aconseja vaciar el contenedor si no se utilizará la máquina en varios días.**

- Las demás operaciones de mantenimiento y limpieza se pueden efectuar sólo cuando la máquina esté fría y desconectada de la red eléctrica.
- No sumergir la máquina en agua.
- No lavar en el lavavajillas los componentes extraíbles.
- No utilizar objetos puntiagudos o productos químicos agresivos (solventes) para la limpieza.
- Limpiar la máquina usando un paño humedecido con agua.
- No secar la máquina ni sus componentes usando un horno de microondas y/o un horno convencional.

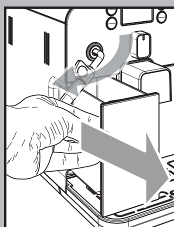
**i Después de terminar la preparación de las bebidas con leche, suministrar agua caliente del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya), para una limpieza eficaz.**





- Diariamente, después de calentar la leche, desmontar la parte exterior del Pannarello (en caso de que lo haya) y lavarla con agua potable fresca.
- Una vez a la semana se debe limpiar el tubo de vapor. Para realizar esta operación se debe:
  - desmontar la parte exterior del Pannarello (para la limpieza habitual);
  - retirar la parte superior del Pannarello del tubo de vapor;
  - lavar la parte superior del Pannarello con agua potable fresca;
  - lavar el tubo de vapor con un paño humedecido y quitar los eventuales residuos de leche;
  - volver a colocar la parte superior en el

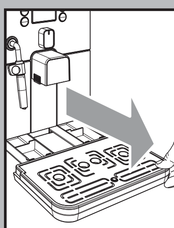
Español



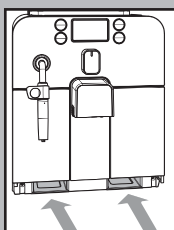
tubo de vapor (asegurarse de que se haya introducido completamente).

Volver a montar la parte exterior del Pannarello.

- Se aconseja limpiar diariamente el depósito de agua; para facilitar la extracción del depósito de agua, mover hacia arriba el tubo de vapor/Pannarello:
  - Extraer el filtro blanco presente en el interior del depósito y limpiarlo con agua corriente potable.
  - Volver a colocar el filtro blanco en su alojamiento presionándolo y girándolo ligeramente.
  - Rellenar el depósito con agua potable fresca.

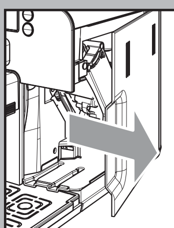


- Vaciar y lavar la bandeja de goteo diariamente; esta operación debe realizarse incluso si el flotador se eleva.

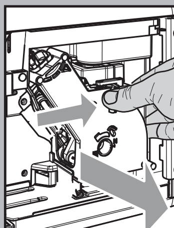


- Limpiar semanalmente también el alojamiento de la bandeja a través de las aberturas situadas en el fondo de la máquina.

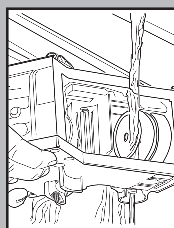
## Grupo de café



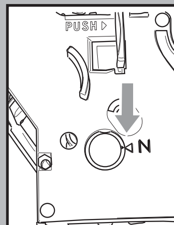
- El grupo de café se debe limpiar cada vez que se llene el contenedor de café en grano o, en cualquier caso, al menos una vez a la semana.
- Apagar la máquina pulsando el interruptor y extraer el enchufe de la toma de corriente.
- Extraer el cajón de recogida de posos. Abrir la puerta de servicio.



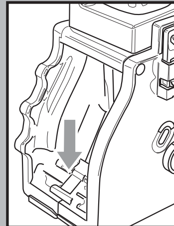
- Extraer el grupo de café sujetándolo por la empuñadura y pulsando el botón «PUSH». El grupo de café sólo se puede lavar con agua tibia sin detergente.



- Lavar el grupo de café con agua tibia; lavar con cuidado el filtro superior.
- Lavar y secar con cuidado todas las partes del grupo de café.
- Limpiar escrupulosamente el espacio interior de la máquina.

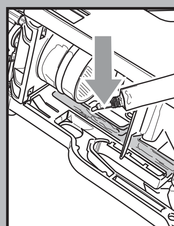



- Comprobar que las dos referencias coincidan.

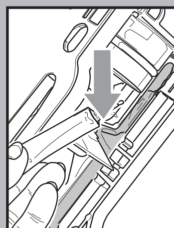


- Comprobar que la palanca esté en contacto con la base del grupo de café. Pulsar el botón "PUSH" para asegurarse de que el grupo de café esté en la posición correcta.

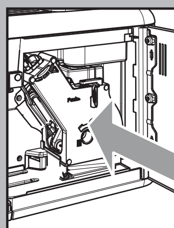
**Lubricar el grupo de café después de aproximadamente 500 suministros. La grasa para la lubricación del grupo de café puede comprarse en los centros de asistencia autorizados.**



- Lubricar las guías del grupo, usando sólo la grasa que se suministra con la máquina.



- Extender la grasa de manera uniforme en las dos guías laterales.



- Volver a introducir correctamente el grupo de café en su compartimento SIN pulsar el botón "PUSH".
- Introducir el cajón de recogida de posos. Cerrar la puerta de servicio.

# DESCALCIFICACIÓN


Fijos

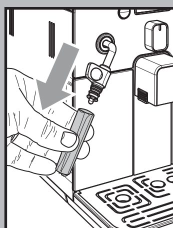
La formación de cal se produce con el uso del aparato.

En la pantalla, al encenderse el icono, se indica que es necesario efectuar el ciclo de descalcificación.

**Nota importante: se aconseja leer el apartado siguiente "Notas sobre la descalcificación" donde se explican algunas soluciones para mantener la máquina en perfectas condiciones de eficiencia.**

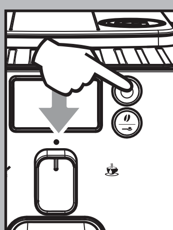



**Usar sólo el producto descalcificante GAGGIA. Ha sido formulado específicamente para mantener al máximo el rendimiento y la funcionalidad de la máquina para toda su vida operativa, y también para evitar, si utilizado correctamente, alteraciones de los productos suministrados.**



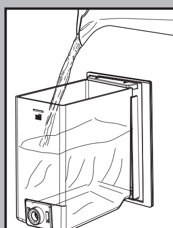
**¡Atención! No beber la solución descalcificante ni los productos suministrados hasta completar el ciclo. No utilizar bajo ningún concepto vinagre como producto descalcificante.**

Antes de llevar a cabo el ciclo de descalcificación extraer el Pannarello (en caso de que lo haya) del tubo de vapor como se describe en el capítulo "Limpieza y Mantenimiento".

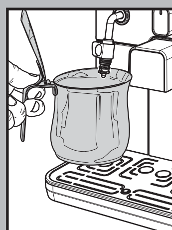


- Encender la máquina pulsando el botón "STAND-BY". **Esperar a que la máquina termine el proceso de enjuague y calentamiento.**

**¡Atención! Quitar el filtro "Intenza" antes de añadir el producto descalcificante.**

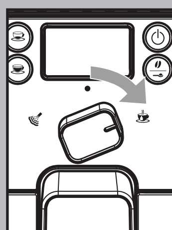


- Verter todo el contenido de la botella de líquido descalcificante concentrado GAGGIA en el depósito de agua del aparato y llenarlo con agua fresca potable hasta el nivel MÁX. Volver a colocar el depósito en la máquina.

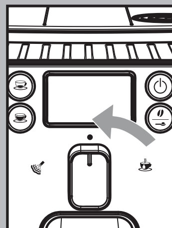


1 Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor.

**La capacidad del recipiente debe ser de al menos 1 litro. Si no se tiene un recipiente tan grande: cerrar el mando, vaciar el recipiente, volver a colocarlo debajo del tubo y abrir otra vez el mando.**



2 Sólo después de haber añadido la solución descalcificante en el depósito, girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la posición "☕" y suministrar 2-3 tazas de agua (aproximadamente 150 ml).



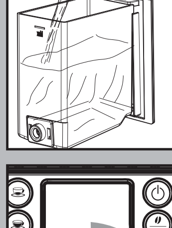
3 Finalizar el suministro volviendo a colocar el selector en la posición central "●".

4 Dejar que el producto descalcificante actúe durante 15-20 minutos.

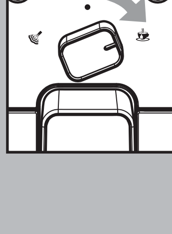
5 Repetir el procedimiento indicado en los puntos 2 y 3 cada 3 minutos, hasta que la solución contenida en el depósito de agua se agote completamente.


Fijo

6 Cuando aparece el icono en la pantalla, enjuagar bien el depósito y llenarlo con agua potable fresca.



7 Vaciar el recipiente utilizado para recoger el líquido que sale de la máquina y volver a colocarlo debajo del tubo de vapor.



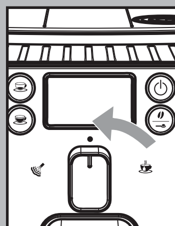
8 Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta el punto "☕". Inicia el ciclo de enjuague de la máquina.

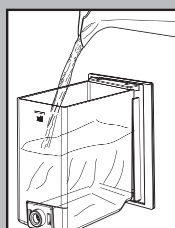
Español



Fijo

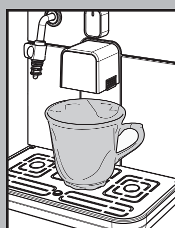
9 Cuando se haya acabado el agua del depósito, aparece el icono de al lado; este icono indica que es necesario llevar el selector a la posición “●”.





10 Enjuagar bien el depósito y llenarlo con agua potable fresca.

11 Vaciar el recipiente utilizado para recoger el líquido que sale de la máquina.

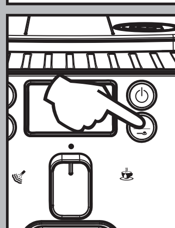


12 Colocar un recipiente grande debajo de la salida de café.



Fijos

13 Antes de iniciar el procedimiento, comprobar que los siguientes iconos aparezcan en la pantalla.



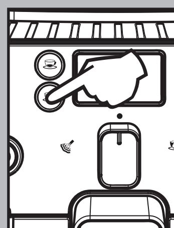
14 Seleccionar la función de suministro de café premolido pulsando una o varias veces el botón “ “.

**No añadir el café premolido en el compartimento.**



Fijos

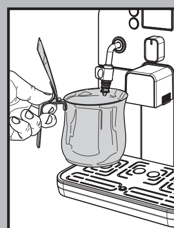
En la pantalla aparece el icono.



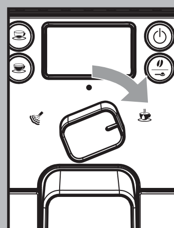
15 Pulsar el botón para el suministro de café largo.

16 Esperar a que el suministro termine y vaciar el recipiente con el agua.

17 Repetir 3 veces las operaciones desde el punto 12 hasta el 16; luego pasar al punto 18.



18 Colocar un recipiente debajo del tubo de vapor (Pannarello, en caso de que lo haya).



19 Girar el selector en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición “ ”.



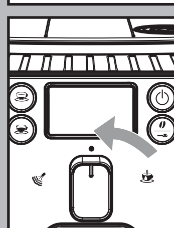
Fijo

En la pantalla aparece el siguiente icono.



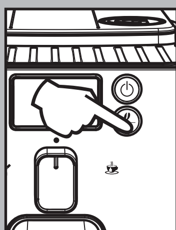
Fijo

20 Suministrar agua hasta la indicación de falta de agua, después girar el selector en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta volver a colocarlo en la posición “●”.



21 Al terminar, llenar de nuevo el depósito de agua.

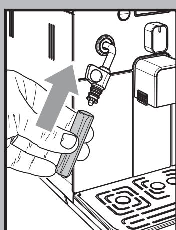
Se ha terminado el ciclo de descalcificación. A continuación, se pueden suministrar los productos.



22 Mantener pulsado el botón "" durante 6 segundos para reiniciar la máquina y eliminar la alarma de la descalcificación.



Fijos



Volver a montar la parte exterior del Pannarello.

**Si se apaga la máquina durante un ciclo de descalcificación, se debe repetir el ciclo por completo cuando se vuelva a encender.**

**La solución descalcificante que se utilice se debe eliminar según lo previsto por el fabricante y/o por las normas vigentes en el país donde se usa.**

**Después de realizar el ciclo de descalcificación, lavar el grupo de café como se describe en el apartado "Grupo de café" del capítulo "Limpieza y mantenimiento".**

## Notas sobre la descalcificación

En el apartado anterior, se ha descrito el procedimiento correcto para la descalcificación de la máquina.

La máquina que se ha adquirido está equipada con un software avanzado que comprueba la cantidad de agua utilizada para dar una indicación fehaciente sobre cuándo se tiene que realizar la descalcificación.

Este software ha sido configurado para una dureza del agua de tipo estándar.

En algunos casos específicos, el agua podría ser particularmente dura (con alto contenido de calcio); puede ser que, por esta razón, se deba realizar un ciclo de descalcificación con mayor frecuencia, sin que aparezca una indicación en la pantalla de la máquina.

También si se utiliza la máquina de manera esporádica (por ej.1 café al día) se aconseja realizar un ciclo de descalcificación con mayor frecuencia.

En estos casos particulares, se aconseja realizar un ciclo de descalcificación cada 1-2 meses aún cuando la máquina no lo señala.

# PANTALLA DEL PANEL DE MANDOS

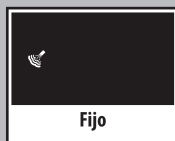
## Señales de listo


Fijo

- Máquina lista para el suministro de café con café en grano y agua caliente.


Fijo

- Máquina lista para el suministro de café con café premolido.


Fijo

- Máquina en fase de suministro de vapor.


Fijo

- Máquina en fase de suministro de agua caliente.


Fijo

- Máquina en fase de suministro de 1 café exprés o café largo


Fijo

- Máquina en fase de suministro de 2 cafés exprés o 2 cafés largos.


Parpadeo

- Máquina en fase de programación de la cantidad de café a suministrar con cada presión del botón “ ” o “ ”.

## Señales de aviso


Parpadeanti

- Máquina en fase de calentamiento para el suministro de café, agua caliente y vapor.


Parpadean en ciclo

- Máquina en fase de enjuague.

  Esperar hasta que la máquina termine la operación.


Fijos

- La máquina necesita un ciclo de descalcificación.


Parpadeanti

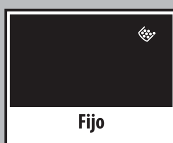
- La máquina necesita un ciclo de carga del circuito hídrico.

Español

## Señales de alarma




- Volver a llevar el mando de agua caliente / vapor a la posición correcta.
- El grupo de café se debe introducir en la máquina.
- Cerrar la puerta de servicio.




- Vaciar el cajón de recogida de posos.

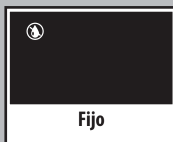



- Introducir el cajón de recogida de posos.




- Falta café en grano en el contenedor de café.

  Después de haber llenado el contenedor, se puede reactivar el ciclo.




- Llenar el depósito de agua.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

| Problemas | Causas | Soluciones |
|---|---|---|
| La máquina no se enciende. | La máquina no está conectada a la red eléctrica. | Conectar la máquina a la red eléctrica. |
| El café no está lo suficientemente caliente | Las tazas están frías. | Calentar las tazas con agua caliente. |
| La máquina no suministra agua caliente o vapor. | El orificio del tubo de vapor está obstruido. | Limpiar el orificio del tubo de vapor con una aguja. **Antes de realizar esta operación, asegurarse de que la máquina esté apagada y fría.** |
| | Pannarello sucio (en caso de que lo haya). | Limpiar el pannarello. |
| El café tiene poca crema. **(Véase nota)** | La mezcla no es adecuada o la torrefacción del café no es reciente o bien el molido es demasiado grueso. | Cambiar el tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apartado "Regulación del molinillo de café". |
| La máquina necesita demasiado tiempo para calentarse o la cantidad de agua que sale del tubo es insuficiente. | El circuito de la máquina está obstruido por la cal. | Descalcificar la máquina. |
| El grupo de café no se puede extraer. | El grupo de café no está correctamente colocado. | Encender la máquina. Cerrar la puerta de servicio. El grupo de café vuelve automáticamente a la posición inicial. |
| | Cajón de recogida de posos introducido. | Extraer el cajón de recogida de posos antes de extraer el grupo de café. |
| La máquina muele pero no sale café. **(Véase nota)** | Falta agua. | Llenar el depósito de agua y cargar el circuito (apartado "Primer encendido"). |
| | Grupo de café sucio. | Limpiar el grupo de café (apartado "Grupo de café"). |
| | Circuito no cargado. | Cargar el circuito (apartado "Primer encendido"). |
| | Evento extremo que se produce cuando la máquina está regulando automáticamente la dosis. | Suministrar unos cafés tal y como se describe en el apartado "Gaggia Adapting System". |
| | Salida de café sucia. | Limpiar la salida de café. |
| Café demasiado acuoso. **(Véase nota)** | Evento extremo que se produce cuando la máquina está regulando automáticamente la dosis. | Suministrar unos cafés tal y como se describe en el apartado "Gaggia Adapting System". |
| El café sale lentamente. **(Véase nota)** | Café demasiado fino. | Cambiar el tipo de mezcla de café o regular el molido como se describe en el apartado "Regulación del molinillo de café". |
| | Circuito no cargado. | Cargar el circuito (apartado "Primer encendido") |
| | Grupo de café sucio. | Limpiar el grupo de café (apartado "Grupo de café"). |
| El café sale por fuera de la salida de café. | Salida de café obstruida. | Limpiar la salida de café y sus orificios de salida. |

**Nota: estos problemas pueden ser normales si se ha modificado la mezcla del café o en caso de que se esté efectuando la instalación inicial; en dicho caso, esperar a que la máquina realice una regulación automática tal y como se describe en el apartado "Gaggia Adapting System".**

**Para las averías no mencionadas en la tabla o en caso de que las soluciones indicadas no funcionen, contactar con un centro de asistencia.**

# DATOS TÉCNICOS

El fabricante se reserva el derecho de modificar las características técnicas del producto.

| | |
|---|---|
| Tensión nominal - Potencia nominal - Alimentación | Véase placa en el interior de la puerta de servicio |
| Estructura exterior | Termoplástica/Metal |
| Dimensiones (l x a x p) (mm) | 256 x 320 x 432 |
| Peso | 8,450 kg |
| Longitud cable | 1,2 m |
| Panel de mandos | En la parte delantera |
| Pannarello (disponible sólo en algunos modelos) | Especial para capuchinos |
| Depósito de agua | 1,2 litros - Extraíble |
| Capacidad del contenedor de café (gr) | 260 |
| Capacidad del cajón de recogida de posos | 8 |
| Presión bomba | 15 bar |
| Caldera | Acero inoxidable |
| Dispositivos de seguridad | Termofusible |

# ELIMINACIÓN DEL APARATO

Este producto cumple con la Directiva EU 2002/96/EC.

El simbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar.
Este producto se debe entregar al punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje.
Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podria ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE
AÑO 09
2006/95/CE, 2004/108/CE,

**GAGGIA S.P.A.**

20087 Robecco sul Naviglio (MI) Italy

declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto:

MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

**SUP 037RG**

**al cual se refiere esta declaración, cumple con las siguientes normas:**

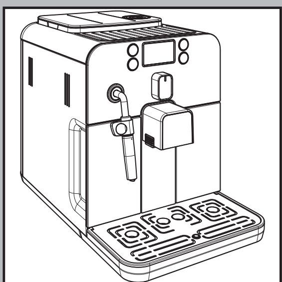
- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Requisitos generales
  EN 60335-1 (2002) + A1 (2004) + A2 (2006) + A11 (2004) + A12 (2006) +A13 (2008)
- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Parte 2-15
  Requisitos específicos para aparatos para calentar líquidos
  EN 60335-2-15 (2002) + A1 (2005)
- Seguridad de aparatos para uso doméstico y análogos. Campos electromagnéticos - Métodos de evaluación y medición EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Seguridad de electrodomésticos y aparatos eléctricos - Parte 2-14
  Requisitos específicos para pulverizadores y molinillos de café EN 60335-2-14 (2006).
- Límites y métodos de medición de las interferencias de radio características de aparatos con motor eléctrico y dispositivos térmicos para uso doméstico y objetivos análogos, instrumentos eléctricos y equipos eléctricos análogos.
  EN 55014-1 (2006).
- Compatibilidad electromagnética (EMC) Parte 3a Límites - Sección 2:
  Límites para las emisiones de corriente armónica
  (equipos con corriente de entrada ≤ 16A por fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidad electromagnética (EMC) Parte 3a Límites - Sección 3:
  Limitación de las fluctuaciones y de los picos de tensión en los sistemas de alimentación de baja tensión para equipos con corriente nominal ≤ 16A.
  EN 61000-3-3 (1995) + corr. (1997) + A1 (2001) + A2 (2005).
- Requisitos de inmunidad para electrodomésticos, instrumentos y equipos análogos. Norma para familia de productos EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

**de conformidad con las disposiciones de las directivas:**
**EC 2006/95 , EC 2004/108.**

R & D Manager
Ing. Andrea Castellani

Robecco sul Naviglio
li, 28/04/2009

# GERAL



A máquina de café é indicada para a preparação de café expresso, utilizando café em grãos; encontra-se equipada com um dispositivo para a distribuição de vapor e água quente. O corpo da máquina, com um design elegante foi concebido para uso doméstico e não é indicado para funcionar de modo contínuo, como funcionamento profissional.

**Guarde estas instruções de utilização num local seguro e coloque junto à máquina de café no caso de uma outra pessoa a utilizar.**

Para obter mais informações ou no caso de ocorrerem problemas, não especificados totalmente ou incompletos nas presentes instruções, contacte os Centros de Assistência Autorizados.



**Atenção. Não se assume qualquer tipo de responsabilidade por eventuais danos, no caso de:**

- **utilização errada e não conformidade com o funcionamento previsto;**
- **reparações não realizadas nos centros de assistência autorizados;**
- **deterioração do cabo de alimentação;**
- **deterioração de qualquer componente da máquina;**
- **armazenagem ou utilização da máquina em temperaturas diferentes das condições de utilização (entre os 15ºC e os 45ºC)**
- **utilização de peças sobresselentes e acessórios que não sejam originais.**

**Estes casos não estão incluídos na garantia.**

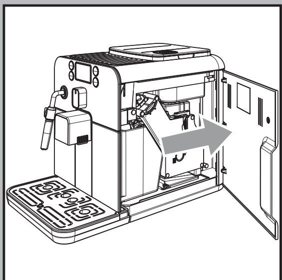
# NORMAS DE SEGURANÇA



**Nunca coloque em contacto com água as peças que estão ligadas à corrente: perigo de curto-circuito! O vapor e a água quente podem provocar queimaduras! Nunca vire o jacto de vapor ou de água quente em direcção a partes do corpo; toque cuidadosamente no tubo de vapor / água quente, agarrando-o pela pega adequada: perigo de queimaduras!**

## Utilização prevista

A máquina de café é indicada exclusivamente para utilização doméstica. É proibido efectuar modificações técnicas e qualquer utilização ilícita, devido aos riscos que pode causar! O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, mentais ou sensoriais ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou que sejam ensinados por essa mesma pessoa a utilizar o aparelho.



## Alimentação de corrente - Cabo de alimentação

Ligue a máquina de café apenas a uma tomada de corrente adequada.
A tensão deve corresponder à indicada na plaqueta do aparelho, situada no interior da portinhola.
Nunca utilize a máquina de café se o cabo de alimentação estiver defeituoso.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo produtor ou pelo seu serviço de assistência a clientes. Não passe o cabo de alimentação por ângulos e sob arestas vivas, por cima de objectos muito quentes e proteja-o do óleo. Não ande com a máquina de café nem a puxe pelo cabo.
Não tire a ficha puxando pelo cabo, nem toque nela com as mãos molhadas. Evite que o cabo de alimentação caia livremente de mesas ou estantes.

## Protecção de outras pessoas

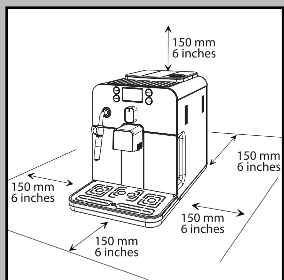
Mantenha as crianças sob supervisão, para evitar que brinquem com o aparelho. As crianças não se apercebem do perigo associado aos electrodomésticos. Não deixe ao alcance das crianças os materiais utilizados para embalar a máquina.

## Perigo de queimaduras

Evite dirigir contra si mesmo e/ou outras pessoas o jacto de vapor e/ou água quente: **perigo de queimaduras!** Utilize sempre as adequadas pegas ou botões.



## Colocação - Espaço para a utilização e manutenção




Para uma correcta gestão aconselha-se:

- Escolha uma base de apoio segura, bem nivelada, onde ninguém possa derrubá-la nem ficar ferido.
- Escolha um ambiente suficientemente iluminado, higiénico e com uma ficha de corrente facilmente alcançável;
- Preveja uma distância mínima das paredes da máquina como indicado na figura;
- Durante as fases de ligação e encerramento da máquina, é aconselhável colocar um copo vazio debaixo do distribuidor.

Não mantenha a máquina a uma temperatura inferior a 0°C; o gelo poderia danificar a máquina.

Não utilize a máquina de café ao ar livre.

Não pouse a máquina em superfícies muito quentes e perto de chamas livres, para evitar que a carcaça se funda ou fique danificada.

## Armazenagem da máquina - Limpeza

Antes de limpar a máquina, é indispensável desligar a máquina com a tecla STAND-BY, depois coloque o interruptor geral no "0" e desligue a ficha da tomada de corrente.

Além disso, deve esperar que a máquina arrefeça.

Nunca mergulhe a máquina em água!

É rigorosamente proibido tentar modificar de algum modo o interior da máquina.

Não utilize, para fins alimentares, a água restante no reservatório durante alguns dias, lave o reservatório e encha com água fresca potável.

Se a máquina não for utilizada durante um período prolongado, distribua água do tubo de vapor e lave com cuidado o pannarello (se existente); de seguida desligue-a e desprenda a ficha da tomada. Guarde-a num local seco e não acessível a crianças. Proteja-a contra o pó e a sujidade.

## Reparações / Manutenção

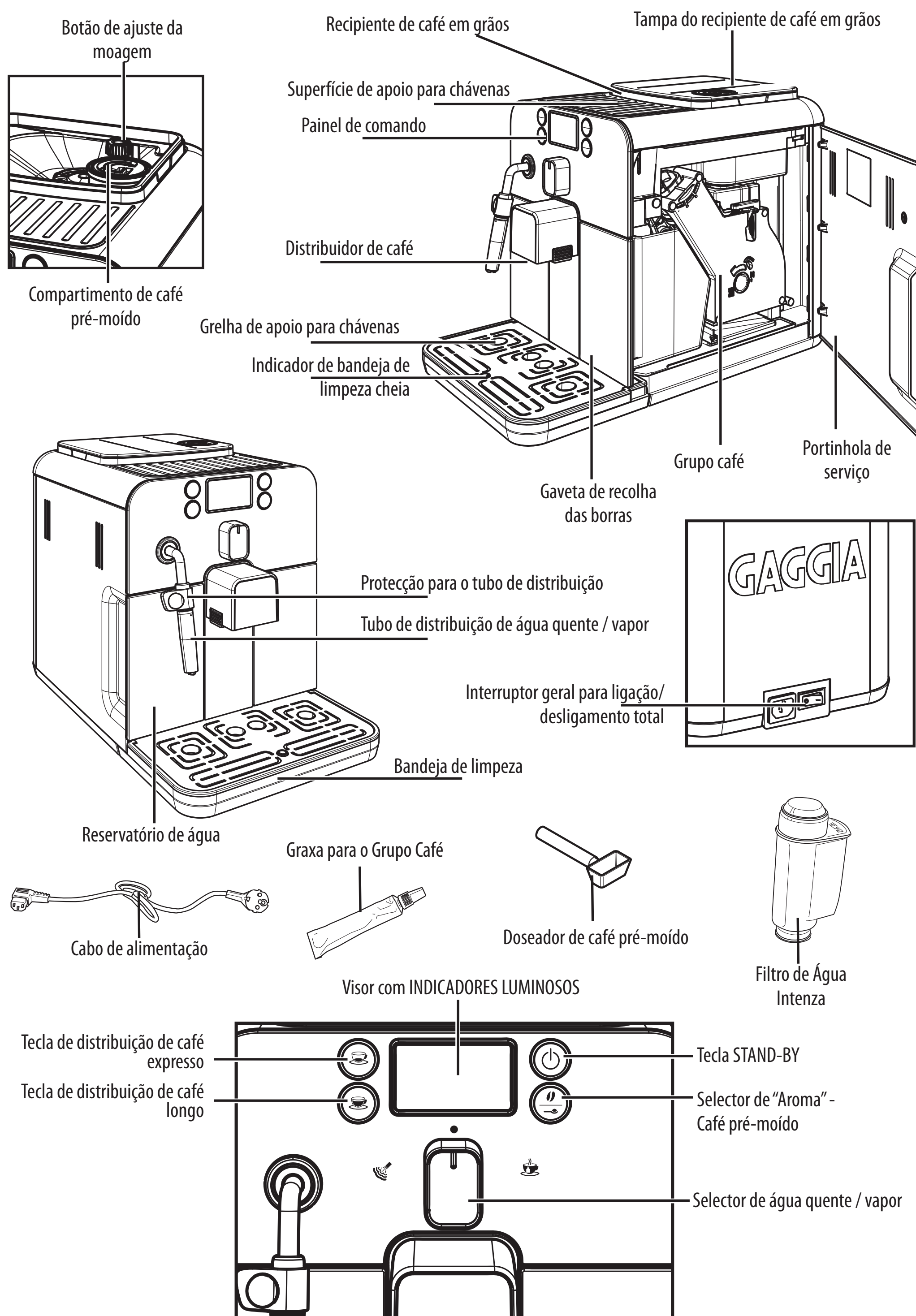
No caso de avarias, defeitos ou suspeita de defeito após uma queda, desligue imediatamente a ficha da tomada. Nunca coloque em funcionamento uma máquina defeituosa.

Só os Centros de Assistência Autorizados podem efectuar intervenções e reparações.

No caso de intervenções não realizadas segundo as normas, rejeita-se qualquer tipo de responsabilidade por eventuais danos.

## Anti-incêndio

No caso de incêndio, utilize extintores de dióxido de carbono ($CO_2$). Não utilize água ou extintores de incêndio em pó.


Botão de ajuste da moagem
Recipiente de café em grãos
Tampa do recipiente de café em grãos
Superfície de apoio para chávenas
Painel de comando
Distribuidor de café
Compartimento de café pré-moído
Grelha de apoio para chávenas
Indicador de bandeja de limpeza cheia
Gaveta de recolha das borras
Grupo café
Portinhola de serviço
GAGGIA
Protecção para o tubo de distribuição
Tubo de distribuição de água quente / vapor
Interruptor geral para ligação/ desligamento total
Bandeja de limpeza
Reservatório de água
Graxa para o Grupo Café
Cabo de alimentação
Doseador de café pré-moído
Filtro de Água Intenza
Visor com INDICADORES LUMINOSOS
Tecla de distribuição de café expresso
Tecla de distribuição de café longo
Tecla STAND-BY
Selector de "Aroma" - Café pré-moído
Selector de água quente / vapor

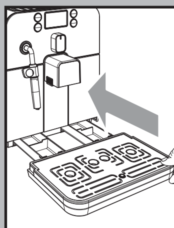
# INSTALAÇÃO

**Para a sua própria segurança e para a segurança de terceiros, preste muita atenção às instruções indicadas no capítulo "Normas de segurança".**

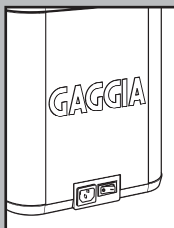
## Embalagem

A embalagem original foi projectada e realizada para proteger a máquina durante o transporte. Recomenda-se conservá-la para uma eventual necessidade de transporte no futuro.

## Operações preliminares

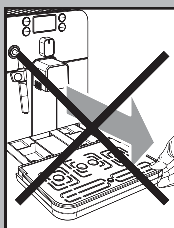


- Da embalagem, retire a tampa do recipiente de café e a bandeja de limpeza com grelha.
- Retire da embalagem a máquina de café e coloque-a num local adequado, de acordo com os requisitos exigidos e descritos nas normas de segurança.
- Introduza a bandeja de limpeza com a grelha na sede apropriada da máquina, certificando-se que a bandeja esteja completamente introduzida.
- Introduza a tampa sobre o recipiente de café.

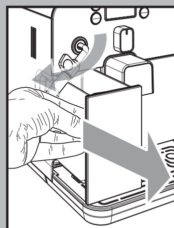



**Obs.: introduza a ficha na tomada de corrente somente quando indicado e verifique se o interruptor geral está na posição "0".**

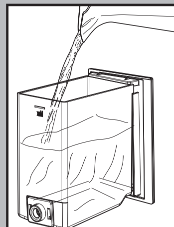
**Obs. importante: É importante ler o indicado no Capítulo "Sinalizações no visor", onde é minuciosamente explicado o significado de todas as sinalizações que a máquina apresenta ao utilizador, mediante os indicadores luminosos posicionados no visor localizado no painel de comando.**



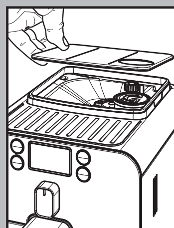
**NUNCA retire a bandeja de limpeza com a máquina ligada. Aguarde alguns minutos depois da ligação e/ou desligamento já que a máquina realiza um ciclo de enxagúe/auto-limpeza (veja o parágrafo "Ciclo de enxagúe/auto-limpeza").**



- Retire o reservatório de água da sua sede.
- Enxagúe-o e encha-o com água fresca; não ultrapasse o nível (MÁX) indicado no reservatório. Introduza novamente o reservatório na sede adequada.

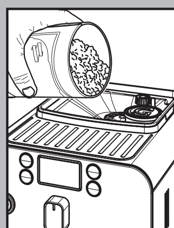


**Coloque sempre no reservatório somente água fresca sem gás. A água quente e outros líquidos podem danificar o reservatório e/ou a máquina. Não coloque a máquina em funcionamento sem água: assegure-se que há água suficiente dentro do reservatório.**



- Retire a tampa do recipiente de café.

**Obs.: o recipiente pode estar equipado com um sistema de segurança diferente com base nas normas do país de utilização da máquina.**

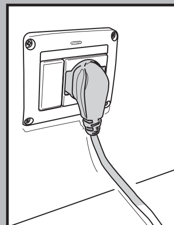


- Deite lentamente o café em grãos no recipiente.

**Coloque sempre no recipiente somente café em grãos. Café moído, solúvel, ou outros produtos danificam a máquina.**

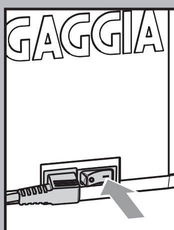



- Coloque novamente a tampa sobre o recipiente de café.
- Introduza a ficha na tomada de corrente na parte traseira da máquina.

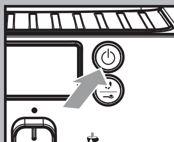


- Introduza a ficha da outra extremidade do cabo numa tomada de corrente de parede com tensão adequada.

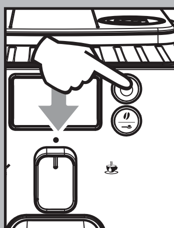
Português



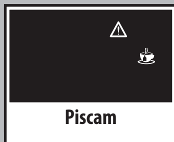

- Coloque o interruptor geral em "I" para poder ligar a máquina.



- A tecla "STAND-BY" pisca.



- Assegure-se que o selector está na posição "●"; se necessário vire-o até colocá-lo na posição indicada.
- Para ligar a máquina é suficiente pressionar a tecla "STAND-BY".

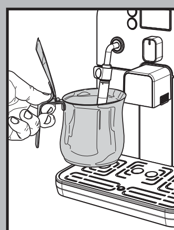


Piscam

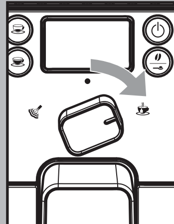
- Os símbolos indicados piscam evidenciando que é necessário proceder ao carregamento do circuito.

**Obs.: Antes de proceder à primeira colocação em funcionamento da máquina, no caso de um período prolongado de inactividade, é necessário carregar o circuito hidráulico.**

## Carregamento do circuito



- Para carregar o circuito, introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente).



- Vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto "☕". A máquina procede então ao carregamento automático do circuito fazendo sair uma quantidade de água pré-definida do Pannarello.



A piscar

No final do processo de carregamento os símbolos, indicados em figura no visor, começam a piscar.

Se solicita o novo posicionamento do botão de selecção na posição central "●".



Piscam lentamente

- No visor os símbolos piscam lentamente, indicando a fase de aquecimento.



A piscar em ciclo

**Depois de terminado o aquecimento, a máquina realiza um ciclo de enxagúe dos circuitos internos. Nesta fase os símbolos se acendem em sequência no visor.**



Fixos

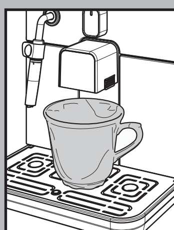
- Ao finalizar as operações acima descritas, os símbolos se iluminam no visor.

**Compare a visualização como a da figura ao lado. O aroma visualizado é como o da programação de fábrica para a primeira utilização ou é igual ao aroma seleccionado desde o último café distribuído.**

Desse modo a máquina está pronta para a distribuição dos produtos.

- Para distribuir café, água quente ou vapor e utilizar correctamente a máquina, siga atentamente as instruções que seguem.

## Primeira utilização ou após um longo período de inutilização.

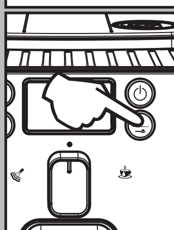


Estas simples operações sempre lhe permitirá distribuir um óptimo café.

1 Introduza um recipiente grande debaixo do distribuidor.


Fixos

2 Antes de iniciar o procedimento verifique que o visor visualiza os seguintes símbolos.

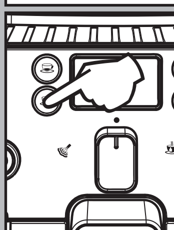


3 Seleccione a função de distribuição do café pré-moído pressionando uma ou mais vezes a tecla "".

**Não adicione o café pré-moído no compartimento.**


Fixos

No visor aparece o símbolo.



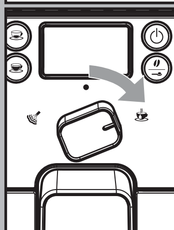
4 Pressione a tecla para a distribuição do café longo.

5 Aguarde o fim da distribuição e esvazie o recipiente com água.

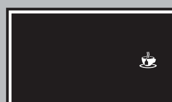
6 Repita as operações do ponto 1 ao ponto 5 por 3 vezes consecutivas; depois passe ao ponto 7.



7 Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente).



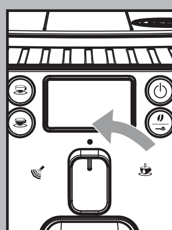
8 Vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto "".


Fixo

No visor será visualizado o seguinte símbolo.


Fixo

9 Distribua água até a sinalização de falta de água, em seguida vire o selector no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até colocá-lo na posição "●".



10 No final encha novamente o reservatório de água. Sucessivamente é possível distribuir os produtos conforme descrito nos parágrafos seguintes.

## Ciclo de enxagúe/auto-limpeza

O ciclo permite enxaguar os circuitos de café internos com água fresca.

Este ciclo é realizado:

- Ao ligar a máquina (com caldeira fria)
- Depois de ter carregado o circuito (com caldeira fria)
- Durante a fase de preparação do Stand-by (quando tiver sido distribuído um produto de café)
- Durante a fase de entrada em stand-by depois de ter pressionado a tecla "STAND-BY" (quando tiver sido distribuído um produto de café).


A piscar em ciclo

É distribuída uma pequena quantidade de água que enxagua e aquece todos os componentes; nessa fase os símbolos se acendem em sequência.

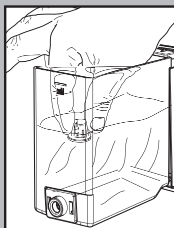
Espere que este ciclo termine automaticamente; **é possível interromper a distribuição pressionando uma das duas teclas de café e/ou a tecla "Stand-by".**

Português

## Filtro de água "INTENZA".

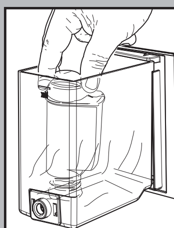
Para melhorar a qualidade da água utilizada, aconselha-se instalar o filtro de água.

Retire o filtro da embalagem e mergulhe-o na posição vertical (com a abertura para cima) em água fria e pressione delicadamente os lados para que saiam as bolhas de ar.

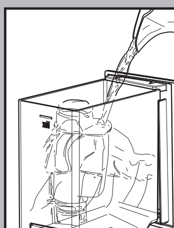


Remova o filtro branco presente no reservatório, guarde-o num lugar seco protegido do pó.

Programe o Intenza Aroma System conforme especificado na embalagem.
A = Água leve
B = Água média (padrão)
C = Água dura



Introduza o filtro no reservatório vazio. Pressione até o ponto de paragem.



Encha o reservatório com água fresca potável e reintroduza-o na máquina.

Distribua a água contida no reservatório por meio da função água quente (veja o parágrafo "Distribuição de água quente").

Encha novamente o reservatório de água. A máquina está pronta para utilizar.

**Obs.: quando o filtro de água Intenza não estiver presente, deve introduzir-se no reservatório, o filtro branco removido anteriormente.**

# AJUSTES

A máquina que adquiriu permite efectuar alguns ajustes que lhe permitirá utilizá-la da melhor forma.

## Gaggia Adapting System

O café é um produto natural e suas características podem mudar em função da origem, da mistura e da torrefacção. A máquina de café Gaggia é equipada com um sistema de ajuste automático que permite utilizar todos os tipos de café em grãos existentes no comércio (não caramelizados).

- A máquina se ajusta automaticamente para optimizar a extracção do café, assegurando a perfeita compactação da pastilha para obter um café expresso cremoso, capaz de deixar livre todos os aromas, independentemente do tipo de café utilizado.
- O processo de optimização é um método de aprendizagem que exige a distribuição de um certo número de café para permitir que a máquina ajuste a compactação do pó.
- Atenção, pois podem haver certas misturas particulares que requerem um ajuste das mós para optimizar a extracção do café – (veja par. Ajuste do moinho de café).

## Ajuste do moinho de café

**Atenção! O botão de ajuste da moagem, colocado dentro do recipiente de café, deve ser virado apenas quando o moinho de café estiver em funcionamento. Não introduza café moído e/ou solúvel no recipiente de café em grãos.**

**É proibido introduzir qualquer material, que não seja café em grãos. O moinho de café contém componentes em movimento que podem ser perigosos; é proibido introduzir os dedos e/ou objectos. Só é permitido ajustar o grau de moagem mediante o botão. Antes de intervir, por qualquer outro motivo, dentro do recipiente de café, desligue a máquina e libere a ficha da tomada de**

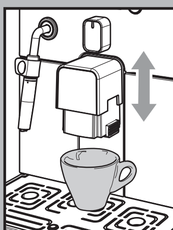
**corrente. Não coloque café em grãos quando o moinho de café estiver em funcionamento.**

A máquina permite realizar um ligeiro ajuste do grau de moagem do café para adequá-lo ao tipo de café utilizado.
O ajuste deve ser realizado pelo botão presente dentro do recipiente de café; esse deverá ser pressionado e virado.
Pressione e vire o botão com um único disparo por vez e distribua 2-3 cafés; somente dessa maneira será possível notar a variação do grau de moagem.
As marcas de referência localizadas dentro do recipiente indicam o grau de moagem programado; podem programar-se 5 graus de moagem diferentes com as seguintes referências:
Referência Grande - Moagem Grossa
Referência Pequena - Moagem Fina.



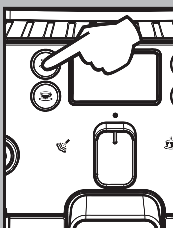
## Ajuste da altura do café na chávena

A máquina permite ajustar a quantidade de café distribuído segundo o seu gosto e/ou de acordo com as dimensões das suas chávenas.



A cada pressão e liberação da tecla “ ” ou “ ” a máquina distribui uma quantidade programada de café, conforme a programação de fábrica. Esta quantidade pode ser novamente programada segundo seu critério. Para cada tecla está associada uma distribuição de café; esta ocorre de modo independente.

A título de exemplo, descreve-se a programação da tecla “ ” que, normalmente, está associada ao café expresso.




A piscar

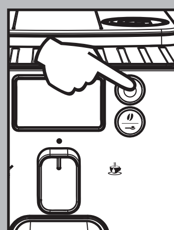
- Coloque uma chávena debaixo do distribuidor.
- Mantenha pressionada a tecla “ ” durante 5 segundos para entrar na modalidade programação; o símbolo “ ” pisca rapidamente e começa a preparação do café; o símbolo pisca durante todo o ciclo de distribuição do café.
- Quando na chávena tiver a quantidade de café desejada, pressione novamente a tecla “ ”.

A este ponto a tecla “ ” está programada; a cada pressão e liberação a máquina deverá distribuir a mesma quantidade recém programada.

A mesma operação pode ser realizada para a tecla “ ”. Pressionando duas vezes a tecla “ ” ou “ ” para obter a distribuição de café, a máquina duplicará a quantidade memorizada

## Stand-by

A máquina está predisposta para a poupança de energia. Após 60 minutos desde a última utilização, a máquina se desliga automaticamente. Quando a máquina está em “stand-by” a tecla “ ” pisca.

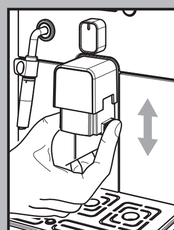


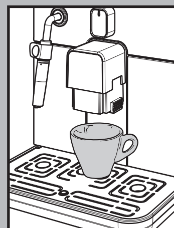
**Obs.: durante a fase de desligamento a máquina realiza um ciclo de enxagúe, quando tenha sido distribuído um produto de café. Atenção: durante a ligação da máquina após um desligamento completo, a máquina se apresentará na posição de Stand-by.**

Para reiniciar a máquina basta pressionar a tecla STAND-BY (se o interruptor geral estiver posicionado em “I”); neste caso a máquina realizará o enxagúe somente se a caldeira tiver sido arrefecida..

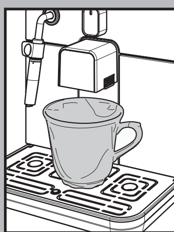
## Ajuste do grupo de distribuição

Com a máquina de café é possível utilizar a maior parte de chávenas existentes no comércio.
O grupo de distribuição pode ser ajustado na altura para melhor adaptar-se às dimensões das chávenas que queira utilizar.





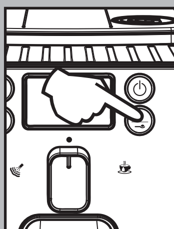
Para realizar o ajuste, levante ou baixe manualmente o grupo de distribuição colocando os dedos conforme apresentado na figura.
As posições aconselhadas são:
Para a utilização de chávenas pequenas;



Para a utilização de chávenas grandes.



- Debaixo do grupo de distribuição podem ser colocadas duas chávenas para distribuir simultaneamente dois cafés.



## Ajuste "Aroma"

A máquina está predisposta para permitir o ajuste da quantidade de café que deve ser moído, de 7 gr a 10,5 gr por café.

Ao pressionar e liberar a tecla "" será possível escolher entre quatro selecções (suave, médio, forte, pré-moído).



Fixos

A selecção é possível quando os grãos são visualizados no visor; a cada pressão e liberação da tecla "" o aroma é variado em um grau:

= Aroma suave
= Aroma médio
= Aroma forte

A selecção deve ser realizada antes da selecção do café. Desta forma determina-se a intensidade do sabor conforme o gosto de cada pessoa.



Fixos

Depois de ter seleccionado o "aroma forte" é seleccionada a função que permite distribuir café com o café pré-moído.
Esta selecção é apresentada com o símbolo ao lado.

Para utilizar esta função consulte o parágrafo específico.

# DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ

**Obs.: Caso a máquina não distribua café, verifique que o reservatório contenha água.**

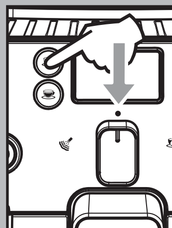


Fixos

**Antes de distribuir o café verifique as sinalizações no visor e que o reservatório de água e o recipiente para o café estejam cheios.**

**Mantenha o selector na posição de café "●" durante a fase de distribuição.**

**Antes de distribuir o café ajuste a altura do grupo de distribuição a seu gosto e seleccione o aroma ou o café pré-moído.**



## Com café em grãos

- Para distribuir o café é necessário pressionar e liberar:

  a tecla "" para seleccionar o Aroma desejado.

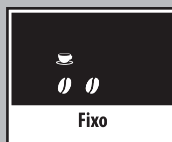
  a tecla "" para obter um café expresso;

  a tecla "" para obter um café longo.

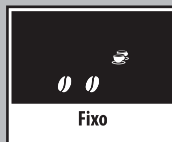
- De seguida inicia-se o ciclo de distribuição:

  Para distribuir 1 café pressione uma única vez a tecla "" ou ""; no visor é visualizado o símbolo.

  Para distribuir 2 cafés pressione 2 vezes consecutivas a tecla "" ou ""; no visor é visualizado o símbolo.



Fixo



Fixo

**Para a distribuição de 2 cafés, a máquina procede automaticamente à moagem e dosagem da quantidade certa de café. A preparação de dois cafés requer dois ciclos de moagem e dois ciclos de distribuição geridos automaticamente pela máquina.**

- Depois de ter completado o ciclo de pré-infusão, o café começa a sair do grupo de distribuição.

- A distribuição do café se interrompe automaticamente quando atingir o nível programado; no entanto, é possível interromper a distribuição do café pressionando a tecla accionada anteriormente.

**A máquina encontra-se regulada para preparar um verdadeiro expresso à italiana. Esta característica poderia prolongar ligeiramente a duração de distribuição, tirando partido do gosto intenso do café.**

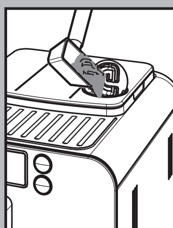
## Com café pré-moído

**Esta função permite utilizar café pré-moído e descafeinado.**

O café pré-moído deve ser vertido no compartimento apropriado posicionado ao lado do recipiente de café em grãos. Deite apenas café para máquinas de café expresso moído e nunca café em grãos ou solúvel.

**Obs.:**
- **Se o café pré-moído não for vertido no compartimento, ocorrerá apenas a distribuição de água;**
- **Se a dose for excessiva e forem vertidos 2 ou mais medidores de café, a máquina não distribui o produto. Também neste caso a máquina efectua um ciclo a vazio e descarrega o café em pó na gaveta de recolha das borras.**


Fixos



Para distribuir o café é necessário:
- Pressionar e liberar a tecla "" até a visualização do ícone da função pré-moído.
- Elevar a tampa do compartimento de café pré-moído.
- Deitar **apenas 1 medidor** de café pré-moído no compartimento; para esta operação utilize somente o medidor fornecido com a máquina. De seguida volte a fechar a tampa.

**Atenção: no compartimento deite apenas café pré-moído. A introdução de outras substâncias e objectos poderá causar danos graves na máquina não cobertos pela garantia.**

Pressione e libere:

a tecla "" para obter um café expresso;

a tecla "" para obter um café longo.

- De seguida iniciará o ciclo de distribuição. Depois de ter completado o ciclo de pré-infusão, o café começa a sair do grupo de distribuição.
- A distribuição do café se interrompe automaticamente quando atingir o nível programado; no entanto, é possível interromper a distribuição do café pressionando a tecla accionada anteriormente.
  No final da distribuição do produto a máquina volta à configuração programada para o café em grãos.

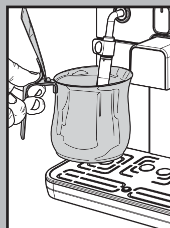
**Para distribuir outros cafés repita as operações acima descritas.**

Português

# DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE

**Atenção: durante o início da distribuição podem verificar-se breves jactos de água quente: perigo de queimaduras. O tubo de distribuição de água quente pode alcançar temperaturas elevadas: evite tocá-lo directamente com as mãos.**


Fixos



- Antes de distribuir água quente verifique que o visor visualiza o seguinte símbolo.

Com a máquina pronta para a distribuição do café, proceda do seguinte modo:
- Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente);




- Vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto "☕".

- No visor somente será visualizado o seguinte símbolo aceso de modo fixo.

- Retire a quantidade desejada de água quente; para interromper a distribuição de água quente vire o selector no sentido contrário aos ponteiros do relógio até colocá-lo outra vez na posição "●". A máquina volta ao funcionamento normal.

**De qualquer forma, depois da rotação do selector poderá não sair água quente e o símbolo começará a piscar no visor. Espere que a fase de aquecimento termine para obter um fluxo de água quente do Pannarello.**

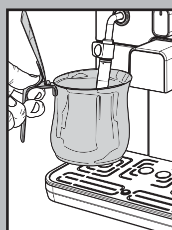
## DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR / CAPPUCCINO

O vapor pode ser utilizado para criar espuma no leite para o cappuccino, como também, para o aquecimento das bebidas.

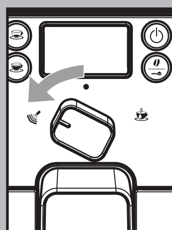
**Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem verificar-se breves jactos de água quente. O tubo de distribuição pode atingir temperaturas elevadas: evite tocá-lo directamente com as mãos.**

**Obs. importante: logo depois de utilizar o vapor para criar espuma no leite, proceda à limpeza do tubo de vapor (ou Pannarello onde existente). Com a máquina pronta, distribua uma pequena quantidade de água quente para dentro de um copo e limpe o exterior do tubo de vapor (ou Pannarello onde existente). Isso garantirá uma perfeita limpeza de todas as peças dos eventuais resíduos de leite.**

**Para preparar o seu cappuccino aconselhamos descarregar a água presente no tubo de vapor.**



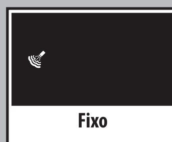
- Para descarregar a água presente no tubo de vapor, introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente).



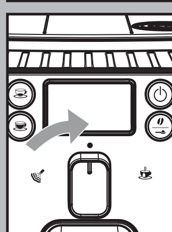
- Com a máquina pronta para distribuir café, vire o selector no sentido contrário aos ponteiros do relógio até o ponto "♨"; a água restante pode sair do tubo de vapor (Pannarello, se existente).




- A máquina necessita de um tempo de pré-aquecimento, nesta fase o símbolo pisca.



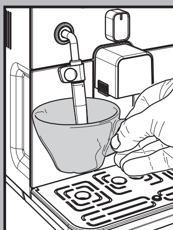

- Quando o símbolo torna-se fixo inicia-se a distribuição; em pouco tempo começa a sair apenas vapor.



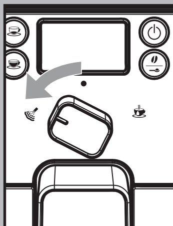
- Para interromper a distribuição do vapor, vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio e coloque-o na posição "●".

- Encha com leite frio 1/3 do recipiente que deseja utilizar para preparar o cappuccino.

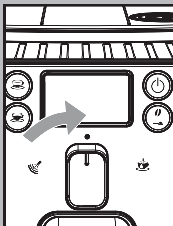
**Para garantir um melhor resultado na preparação do cappuccino, o leite utilizado deve estar frio.**



- Desejando aquecer o leite directamente na chávena, mergulhe o tubo de vapor (Pannarello, se existente) no leite a aquecer.



- Vire o selector no sentido contrário aos ponteiros do relógio até o ponto “ ”; vire lentamente o recipiente de baixo para cima para que a formação de espuma seja uniforme.



- Depois de ter utilizado o vapor durante o tempo desejado, vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio e coloque-o novamente na posição “●” para interromper a distribuição do vapor.
- O mesmo sistema pode ser utilizado para o aquecimento de outras bebidas

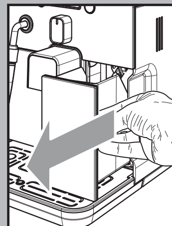
Depois de ter utilizado o tubo de vapor (Pannarello, se existente), lave-o conforme descrito no capítulo “Limpeza e Manutenção”.

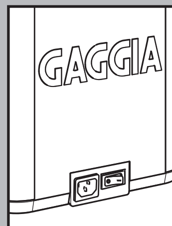
**Depois de ter utilizado o vapor para preparar a bebida é possível passar imediatamente à distribuição do café ou do vapor.**

**Ao deixar o selector na posição central “●”, a máquina volta automaticamente à temperatura de distribuição do café, para evitar inúteis desperdícios de energia.**

Português

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO





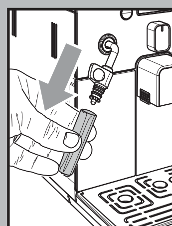

Limpeza geral

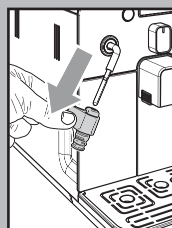
- Todos os dias, com a máquina ligada, esvazie e limpe a gaveta de recolha das borras.

**Obs.: aconselhamos o esvaziamento do recipiente no caso em que não utilize a máquina por alguns dias.**

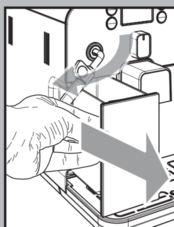
- As outras operações de manutenção e limpeza só podem ser realizadas quando a máquina estiver fria e desligada da rede eléctrica.
- Não mergulhe a máquina na água.
- Não introduza os componentes removíveis na máquina de lavar loiça.
- Não utilize objectos pontiagudos ou produtos químicos agressivos (solventes) para a limpeza.
- Para a limpeza do aparelho utilize um pano macio humedecido em água.
- Não seque a máquina e/ou os seus componentes utilizando um forno de microondas e/ou um forno convencional.

**No final da preparação das bebidas com leite, distribua água quente pelo tubo de vapor (Pannarello, se existente) para uma limpeza eficaz.**



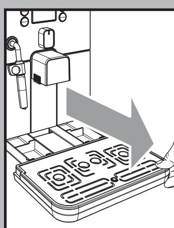


- Diariamente, após o aquecimento do leite, desmonte a parte externa do Pannarello (se existente) e lave-a com água fresca potável.
- Semanalmente será preciso limpar o tubo de vapor. Para realizar essa operação, deve-se:
  - remover a parte externa do Pannarello (para a limpeza regular);
  - retirar a parte superior do Pannarello do tubo de vapor;
  - lavar a parte superior do Pannarello com água fresca potável;
  - lavar o tubo de vapor com um pano húmido e remover eventuais resíduos de leite;
  - reposicionar a parte superior no tubo de vapor (certifique-se de que está

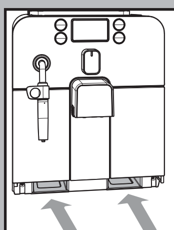


completamente introduzida).
Monte novamente a parte externa do Pannarello.

- Aconselha-se limpar diariamente o reservatório de água; para favorecer a sua extracção desloque o tubo de vapor/Pannarello para cima:
  - Extraia o filtro branco colocado dentro do reservatório e limpe-o com água corrente potável.
  - Reposicione o filtro branco no seu compartimento, exercendo uma leve pressão combinada com uma leve rotação.
  - Encha o reservatório com água fresca potável.

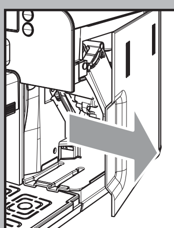


- Diariamente, esvazie e lave a bandeja de limpeza; essa operação também deve ser realizada quando a bóia subir.

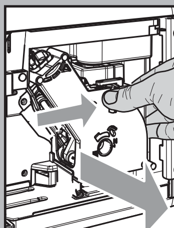


- Semanalmente limpe também a sede da bandeja de limpeza através das aberturas no fundo da máquina.

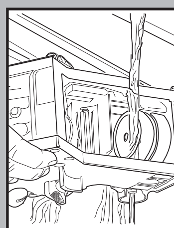
## Grupo café



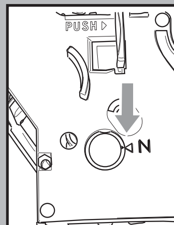
- O Grupo Café deve ser limpo sempre que encher o recipiente de café em grãos ou, de qualquer forma, pelo menos uma vez por semana.
- Desligue a máquina pressionando o interruptor e retire a ficha da tomada de corrente.
- Retire a gaveta de recolha das borras. Abra a portinhola de serviço.



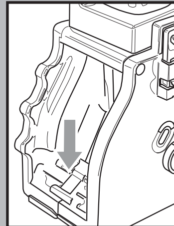
- Retire o Grupo Café segurando-o com a pega apropriada e pressionando a tecla «PUSH». O Grupo Café só pode ser lavado com água tépida sem detergente.



- Lave o Grupo Café com água tépida; lave o filtro superior com cuidado.
- Lave e seque cuidadosamente todas as peças do Grupo Café.
- Limpe cuidadosamente o compartimento interno da máquina.

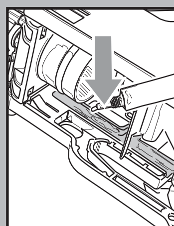



- Verifique que as duas marcas de referência coincidam.

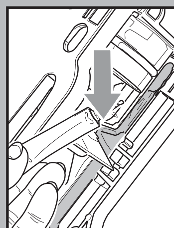


- Verifique que a alavanca esteja em contacto com a base do Grupo Café. Pressione a tecla “PUSH” para assegurar-se que o Grupo Café encontra-se na posição ideal.

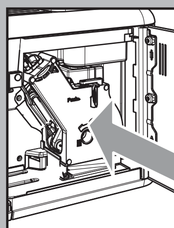
**Lubrifique o Grupo Café após cerca de 500 distribuições. A graxa para a lubrificação do Grupo Café é adquirida nos centros de assistência autorizados.**



- Lubrifique as guias do grupo exclusivamente com a graxa fornecida.



- Distribua a graxa uniformemente nas duas guias laterais.



- Introduza novamente o Grupo Café no compartimento adequado até obter o encaixe SEM pressionar a tecla “PUSH”.
- Introduza a gaveta de recolha das borras. Feche a portinhola de serviço.

# DESCALCIFICAÇÃO



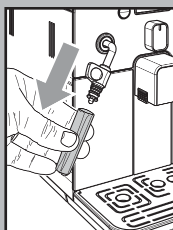

A formação de calcário é uma consequência natural da utilização do aparelho.

A necessidade de realizar a descalcificação é evidenciada pelo acendimento do símbolo no visor.

**Obs. importante: aconselha-se consultar o parágrafo seguinte "Notas sobre a descalcificação" onde são indicadas algumas soluções para manter a máquina num nível de eficiência perfeito.**

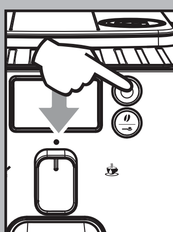



**Utilize exclusivamente o produto descalcificante GAGGIA. Foi concebido especificamente para manter da melhor forma o desempenho e a funcionalidade da máquina durante toda a sua vida útil, assim como para evitar, se for utilizado correctamente, qualquer alteração do produto distribuído.**



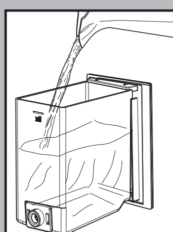
**Atenção! Não beba a solução descalcificante e os produtos distribuídos até a conclusão do ciclo. Nunca utilize, baixo nenhuma circunstância, o vinagre como descalcificante.**

Antes de realizar a descalcificação retire o Pannarello (se existente) do tubo de vapor, conforme descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

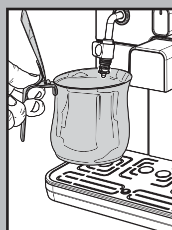


- Ligue a máquina com a tecla "STAND-BY". **Espere que a máquina termine o processo de enxagúe e aquecimento.**

**Atenção! Retire o filtro "Intenza" antes de introduzir o descalcificante.**

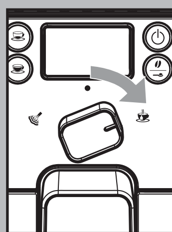


- Deite todo o conteúdo da garrafa de descalcificante concentrado GAGGIA no reservatório de água do aparelho e encha-o com água fresca potável até alcançar o nível MÁX. Introduza novamente o reservatório na máquina.

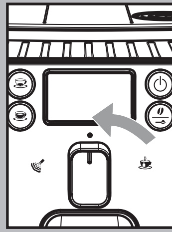


1 Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor.

**A capacidade do recipiente deve ser de pelo menos 1 Litro. Caso não disponha de um recipiente assim tão grande feche a torneira, esvazie o recipiente, coloque-o novamente debaixo do tubo e abra novamente a torneira.**



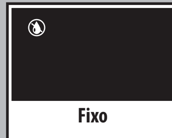
2 Só depois de ter adicionado a solução descalcificante dentro do reservatório, vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto "☕" e distribua 2-3 chávenas de água (aproximadamente 150 ml).



3 Conclua a distribuição colocando novamente o selector na posição central "●".

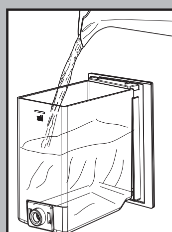
4 Deixe o descalcificante actuar por 15-20 minutos.

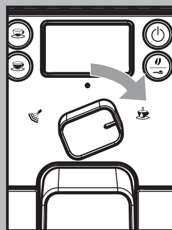
5 Repita o procedimento indicado nos pontos 2 e 3 a cada 3 minutos, até esgotar completamente a solução contida no reservatório de água.




6 Quando aparecer o símbolo no visor, enxagúe bem o reservatório e encha-o com água fresca potável.

7 Esvazie o recipiente utilizado para recuperar o líquido que sai da máquina e coloque-o novamente debaixo do tubo de vapor.



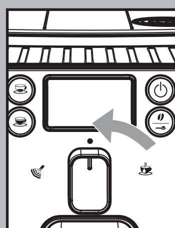


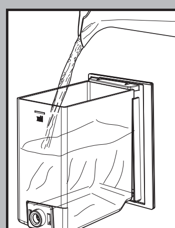
8 Vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto "☕". Inicia o ciclo de enxagúe da máquina.

Português


Fixo

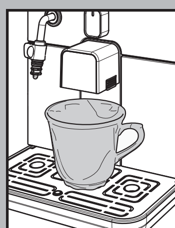
9 Quando a água dentro do reservatório se acaba aparece o símbolo situado ao lado; isto indica que deve voltar a colocar o selector na posição "●".





10 Enxagúe bem o reservatório e encha-o com água fresca potável.

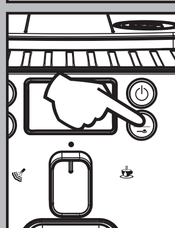
11 Esvazie o recipiente utilizado para recuperar o líquido que sai da máquina.



12 Introduza um recipiente grande debaixo do distribuidor.


Fixos

13 Antes de iniciar o procedimento verifique que o visor visualiza os seguintes símbolos.

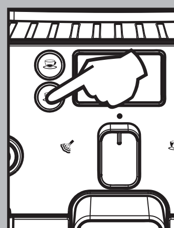


14 Seleccione a função de distribuição do café pré-moído pressionando uma ou mais vezes a tecla "".

**Não adicione o café pré-moído no compartimento.**


Fixos

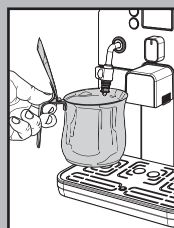
No visor aparece o símbolo.



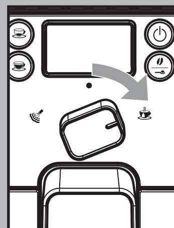
15 Pressione a tecla para a distribuição do café longo.

16 Aguarde o fim da distribuição e esvazie o recipiente com água.

17 Repita as operações do ponto 12 ao ponto 16 por 3 vezes consecutivas; depois passe ao ponto 18.



18 Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente).



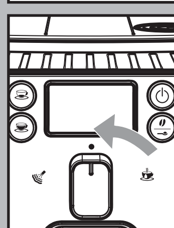
19 Vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto "".


Fixo

No visor será visualizado o seguinte símbolo.

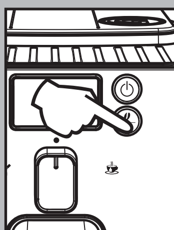

Fixo

20 Distribua água até a sinalização de falta de água, em seguida vire o selector no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até colocá-lo na posição "●".



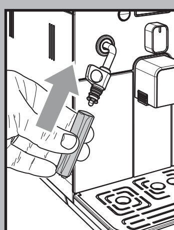
21 No final encha novamente o reservatório de água.

O ciclo de descalcificação está concluído. Sucessivamente é possível distribuir os produtos.



22 Mantenha pressionada a tecla "" durante 6 segundos para apagar a máquina e eliminar o alarme da descalcificação.


Fixos



Monte novamente a parte externa do Pannarello.

**Se a máquina for desligada durante a execução do ciclo de descalcificação, o ciclo deverá ser repetido por completo quando ligá-la novamente.**

**A solução descalcificante deverá ser eliminada de acordo com o previsto pelo fabricante e/ou pelas normas vigentes no país de utilização.**

**Depois de ter realizado o ciclo de descalcificação proceda com a lavagem do grupo café conforme descrito no parágrafo "Grupo café" do capítulo "Limpeza e manutenção".**

## Notas sobre a descalcificação

No parágrafo anterior foi ilustrado o procedimento correcto para a descalcificação da máquina.

A máquina adquirida está equipada com um software avançado que verifica a quantidade de água utilizada para dar uma indicação confiável sobre quando deverá efectuar a descalcificação.

Esse software foi programado para uma dureza da água de tipo padrão.

Em alguns casos especiais sabemos que a água poderá ser particularmente dura (com um elevado conteúdo de cálcio); isso poderá tornar necessária a execução do ciclo de descalcificação com uma maior frequência, sem que a máquina exiba as sinalizações no visor.

Ainda se utilizando a máquina de modo esporádico (p. ex. 1 café por dia) é recomendável realizar um ciclo de descalcificação com maior frequência.

Nestes casos particulares aconselhamos realizar o ciclo de descalcificação a cada 1-2 meses ainda que a máquina não o sinalize.

# VISOR DO PAINEL DE COMANDO

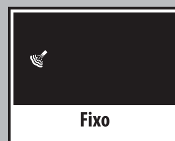
## Sinais de máquina pronta


Fixo

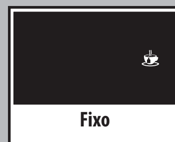
- Máquina pronta para a distribuição de café com café em grãos e de água quente.


Fixo

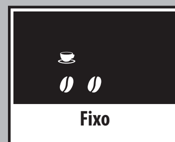
- Máquina pronta para a distribuição do café com café pré-moído.


Fixo

- Máquina em fase de distribuição de vapor.


Fixo

- Máquina em fase de distribuição de água quente.


Fixo

- Máquina em fase de distribuição de 1 café expresso ou 1 café longo.


Fixo

- Máquina em fase de distribuição de 2 cafés expressos ou 2 cafés longos.


A piscar

- Máquina em fase de programação da quantidade de café a distribuir a cada pressão da tecla “ ” ou “ ”.

## Sinais de aviso


A piscar

- Máquina em fase de aquecimento para a distribuição de café, água quente e vapor.


A piscar em ciclo

- Máquina em fase de enxagúe.

  Aguarde que a máquina termine a operação.


Fixos

- A máquina necessita de um ciclo de descalcificação.

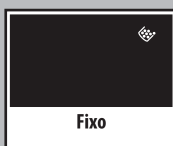

A piscar

- A máquina necessita de um ciclo de carregamento do circuito hidráulico.

## Sinais de alarme


A piscar

- Coloque novamente o botão da torneira de água quente / vapor na posição correcta.
- O Grupo Café deve ser introduzido na máquina.
- Feche a portinhola de serviço.


Fixo

- Esvazie a gaveta de recolha das borras.


A piscar

- Introduza a gaveta de recolha das borras.


Fixo

- Ausência de grãos dentro do recipiente de café.

  Depois de encher o recipiente, é possível reiniciar o ciclo.


Fixo

- Encha o reservatório de água.

Português

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| Comportamentos | Causas | Soluções |
|---|---|---|
| A máquina não se liga. | A máquina não está ligada à rede eléctrica. | Ligue a máquina à rede eléctrica. |
| O café não está suficientemente quente | As chávenas estão frias. | Escalde as chávenas com água quente. |
| Não sai água quente ou vapor. | O furo do tubo de vapor está obstruído. | Limpe o furo do tubo de vapor com um alfinete. **Antes de efectuar esta operação certifique-se de que a máquina esteja desligada e fria.** |
| | Pannarello sujo (se existente). | Limpe o pannarello. |
| O café tem pouco creme. **(Ver obs.)** | A mistura não é adequada ou o café não é fresco de torrefacção, ou está moído demasiado gVer-melho. | Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no parágrafo "Ajuste do moinho de café". |
| A máquina demora demasiado tempo para aquecer ou a quantidade de água que sai do tubo é limitada. | O circuito da máquina está cheio de calcário. | Descalcifique a máquina. |
| O Grupo Café não pode ser retirado. | O Grupo Café não está na posição correcta. | Ligue a máquina. Feche a portinhola de serviço. O grupo de distribuição volta automaticamente para a posição inicial. |
| | Gaveta de recolha das borras introduzida. | Retire a gaveta de recolha das borras antes de retirar o grupo de distribuição. |
| A máquina mói, mas o café não sai. **(Ver obs.)** | Falta de água. | Encha o reservatório de água e recarregue o circuito (parágrafo "Primeira utilização"). |
| | Grupo Café sujo. | Limpe o Grupo Café (parágrafo "Grupo café"). |
| | Circuito não está carregado. | Recarregue o circuito (parágrafo "Primeira utilização"). |
| | Caso extremo que ocorre quando a máquina está a regular automaticamente a dose. | Distribua alguns cafés conforme descrito no parágrafo "Gaggia Adapting System". |
| | Grupo de distribuição sujo. | Limpe o grupo de distribuição. |
| Café demasiado aquoso. **(Ver obs.)** | Caso extremo que ocorre quando a máquina está a regular automaticamente a dose. | Distribua alguns cafés conforme descrito no parágrafo "Gaggia Adapting System". |
| Café sai lentamente. **(Ver obs.)** | Café demasiado fino. | Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no parágrafo "Ajuste do moinho de café". |
| | Circuito não está carregado. | Recarregue o circuito (parágrafo "Primeira utilização"). |
| | Grupo Café sujo. | Limpe o Grupo Café (parágrafo "Grupo café"). |
| Café sai para o exterior do grupo de distribuição. | Grupo de distribuição obstruído. | Limpe o grupo de distribuição e as suas saídas. |

**Obs.: estes problemas podem ser normais se a mistura de café foi modificada ou no caso de se estar a efectuar a primeira instalação; neste caso espere que a máquina proceda a um auto ajuste, como descrito no parágrafo "Gaggia Adapting System".**

**Para as avarias que não estão incluídas na tabela atrás ou no caso das soluções sugeridas não resolverem o problema, contacte um centro de assistência.**

# DADOS TÉCNICOS

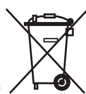
O fabricante reserva o direito de modificar as características técnicas do produto.

| | |
|---|---|
| Tensão nominal – Potência nominal - Alimentação | Veja a plaqueta posicionada no interior da portinhola |
| Material do corpo | Termoplástico/Metal |
| Dimensões (l x a x p) (mm) | 256 x 320 x 432 |
| Peso | 8,450 Kg |
| Comprimento do cabo | 1,2 m |
| Painel de comando | Na parte frontal |
| Pannarello (existente apenas em alguns modelos) | Especial para cappuccinos |
| Reservatório de água | 1,2 litro – Extraível |
| Capacidade do recipiente de café (gr) | 260 |
| Capacidade do recipiente das borras | 8 |
| Pressão da bomba | 15 bar |
| Caldeira | Inox |
| Dispositivos de segurança | Termofusível |

Português

# DESMANTELAMENTO

Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.

O simbolo  impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.

Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possiveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adquada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE
ANO 09
2006/95/CE, 2004/108/CE

**GAGGIA S.P.A.**

20087 Robecco sul Naviglio (MI) Italy

Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto:

MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

**SUP 037RG**

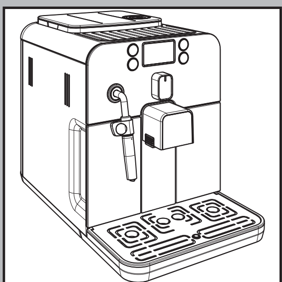
**ao qual se refere esta declaração, está em conformidade com as normas seguintes:**

- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Requisitos gerais
  EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) + A13(2008)
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 2-15
  Requisitos específicos para equipamentos de aquecimento de líquidos
  EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Segurança de aparelhos domésticos e análogos. Campos electromagnéticos
  Métodos de avaliação e medição EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 2-14
  Requisitos específicos para pulverizadores e moinhos de café
  EN 60335-2-14 (2006).
- Limites e métodos de medição das interferências rádio características de aparelhos com motor eléctrico e térmicos para uso doméstico e utilizações análogas, instrumentos eléctricos e aparelhagens eléctricas análogas - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
  Parte 3 Limites - Secção 2 : Limites para emissões de corrente harmónica (corrente de entrada do equipamento até ≤ 16A por fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
  Parte 3 Limites - Secção 3 : Limitação das flutuações e dos picos de tensão nos sistemas de alimentação de baixa tensão para equipamentos de corrente nominal até ≤ 16A. EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) + A1 (2001) + A2 (2005).
- Requisitos de imunidade para electrodomésticos, instrumentos e aparelhos análogos. Norma da família de produtos EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

**segundo as disposições das directivas: EC 2006/95 , EC 2004/108.**

Robecco sul Naviglio
li, 28/04/2009

R & D Manager
Eng. Andrea Castellani



# ALGEMEEN

De koffiemachine is geschikt voor het bereiden van espressokoffie met gebruik van koffiebonen; het is uitgerust met een systeem voor de afgifte van stoom en heet water. De behuizing van de machine, van een elegant design, is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt om continu in een professionele context te worden gebruikt.

**Bewaar deze handleiding op een veilige plaats en leg hem bij de koffiemachine voor als iemand anders de machine gaat gebruiken.**

Voor overige informatie en bij problemen die niet volledig of onvoldoende behandeld worden in deze aanwijzingen, kunt u zich wenden tot erkende servicecentra.



**Let op. Men aanvaardt geen aansprakelijkheid voor eventuele schade in geval van:**
- **verkeerd gebruik dat niet in overeenstemming is met de beoogde doelen;**
- **reparaties die niet door erkende servicecentra uitgevoerd zijn;**
- **onklaar gemaakte voedingskabel;**
- **onklaar gemaakte onderdelen van de machine;**
- **opslag en gebruik van de machine op andere temperaturen dan de gebruikscondities (tussen 15°C en 45 °C)**
- **gebruik van niet-originele vervangingsonderdelen en accessoires.**

**In deze gevallen komt de garantie te vervallen.**

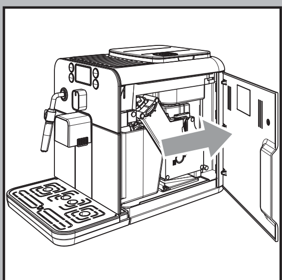
# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN



**Breng de onder stroom staande delen nooit in contact met water: kortsluitingsgevaar! De hete stoom en het hete water kunnen brandwonden veroorzaken! Richt de hete stoom- of waterstraal nooit op lichaamsdelen; wees voorzichtig bij het aanraken van het heetwater-/stoompijpje en houdt het vast bij de speciale greep: gevaar voor brandwonden!**

## Gebruiksbestemming

De koffiemachine is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Het aanbrengen van technische wijzigingen en elk ongeoorloofd gebruik is verboden, in verband met de risico's die dit met zich meebrengt! Het apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, mentale of gevoelige capaciteiten of met onvoldoende ervaring en/of bekwaamheid, tenzij ze onder het toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en van wie ze instructies verkrijgen aangaande het gebruik van het apparaat.



## Stroomvoorziening - Voedingskabel

Sluit de koffiemachine uitsluitend aan op een geschikt stopcontact.
De spanning moet overeenstemmen met de spanning die op het plaatje van het apparaat staat vermeld, dat geplaatst is aan de binnenkant van de klep.
Gebruik de koffiemachine nooit als de voedingskabel defect is.
Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door de klantenservice vervangen worden. Laat de voedingskabel niet over hoeken en scherpe randen of hete voorwerpen lopen, en bescherm het tegen olie. Draag de koffiemachine niet aan de kabel en trek er niet aan.
Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan de kabel te trekken en raak het niet met natte handen aan. Voorkom dat de voedingskabel los van tafels of planken afhangt.

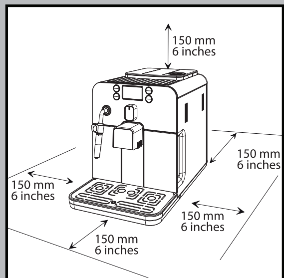
## Bescherming van andere personen

Houd kinderen onder toezicht om te vermijden dat ze met het apparaat spelen. Kinderen realiseren zich de gevaren die aan elektrische apparaten verbonden zijn niet. Laat het verpakkingsmateriaal van de machine niet binnen bereik van kinderen.

## Verbrandingsgevaar

Richt de hete stoom- en/of waterstraal nooit op uzelf of op anderen: **gevaar voor brandwonden!** Gebruik altijd de handgrepen of knoppen.

## Plaatsing - Ruimte voor gebruik en onderhoud




Voor het juiste beheer, wordt het aangeraden om:

- een veilige ondergrond te kiezen die goed geëffend is, waar niemand het kan omgooien of zich kan verwonden.
- een voldoende verlichte, hygiënische omgeving te kiezen met een gemakkelijk toegankelijk stopcontact;
- ervoor te zorgen dat het apparaat op een minimumafstand van de wanden staat, zoals op de afbeelding is aangegeven;
- tijdens de fasen van inschakeling en uitschakeling van de machine een lege beker onder de schenkinrichting te plaatsen.

Bewaar de machine niet bij een temperatuur van minder dan 0°C; het apparaat kan door bevriezing worden beschadigd.
Gebruik de koffiemachine niet buiten.
Zet het apparaat niet op erg warme oppervlakken en in de buurt van open vuur om te voorkomen dat de behuizing smelt of anderszins beschadigd raakt.

## Opslag van de machine - Reiniging

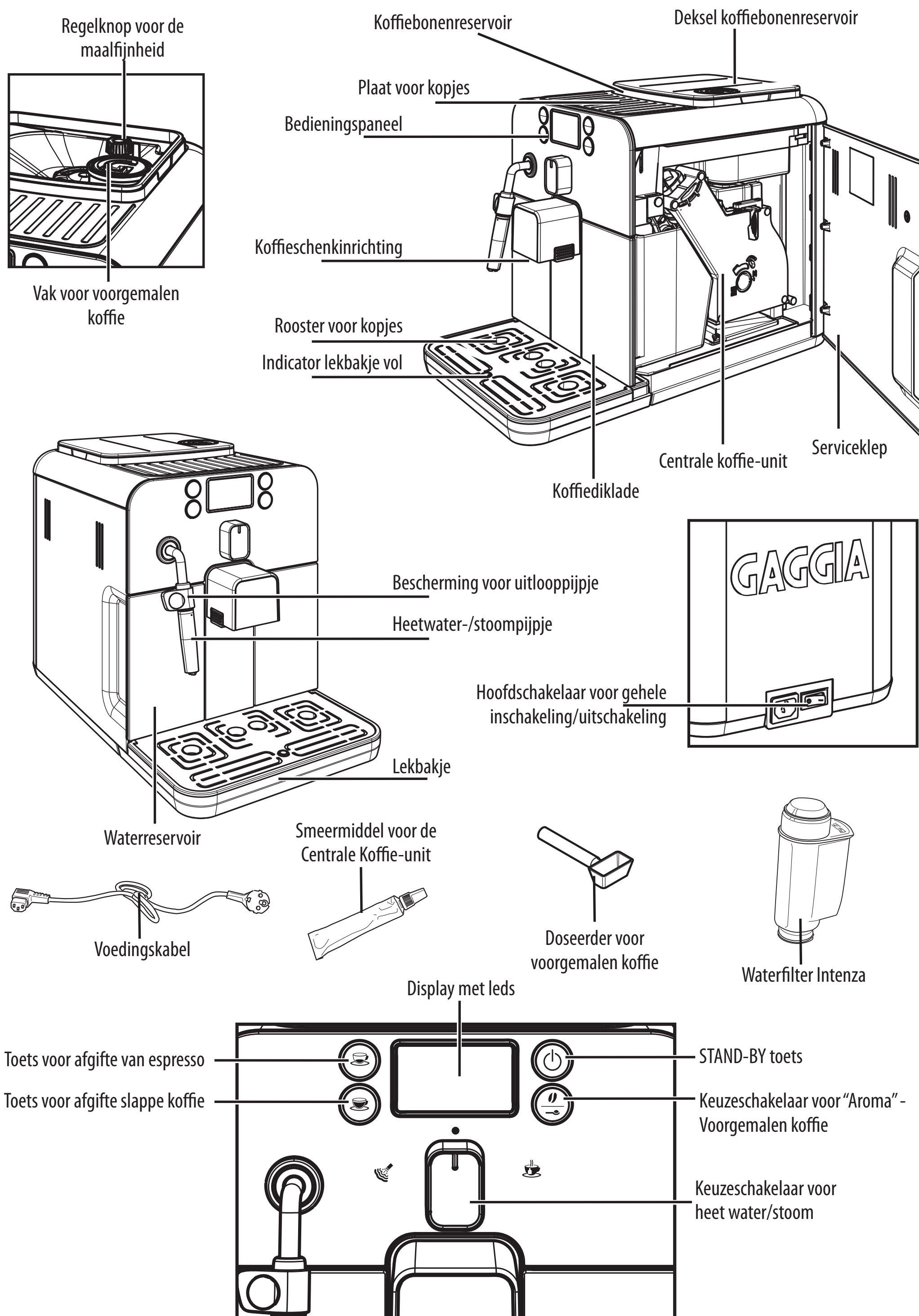
Alvorens de machine schoon te maken, is het noodzakelijk deze uit te zetten met de STAND-BY toets, vervolgens de hoofdschakelaar op “0” te zetten en daarna de stekker uit het stopcontact te halen.
Wacht dan tot de machine is afgekoeld.
Dompel het apparaat nooit onder in water!
Pogingen tot reparaties aan de binnenkant van de machine zijn ten strengste verboden.
Gebruik het water dat enkele dagen in het waterreservoir heeft gestaan niet voor voedingsdoeleinden, was en vul het reservoir met vers drinkwater.
Indien de machine gedurende een langere periode niet gebruikt wordt, dient men water door het stoompijpje te laten lopen en de pannarello (indien aanwezig) zorgvuldig af te wassen, vervolgens dient men de machine uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen.
Bewaar de machine in een droge ruimte en buiten het bereik van kinderen. Bescherm de machine tegen stof en vuil.

## Reparaties / Onderhoud

Haal de stekker meteen uit het stopcontact bij storingen, defecten of vermoedelijke defecten na een val.
Zet de machine nooit in werking als deze defect is.
Alleen de erkende servicecentra mogen werkzaamheden en reparaties uitvoeren.
Bij ondeskundig uitgevoerde werkzaamheden wordt iedere vorm van aansprakelijkheid voor eventuele schade van de hand gewezen.

## Brandbestrijding

Gebruik in geval van brand koolzuurblussers ($CO_2$). Gebruik geen water of poederblussers.


Regelknop voor de maalfijnheid
Koffiebonenreservoir
Deksel koffiebonenreservoir
Plaat voor kopjes
Bedieningspaneel
Koffieschenkinrichting
Vak voor voorgemalen koffie
Rooster voor kopjes
Indicator lekbakje vol
Serviceklep
Centrale koffie-unit
Koffiediklade
GAGGIA
Bescherming voor uitlooppijpje
Heetwater-/stoompijpje
Hoofdschakelaar voor gehele inschakeling/uitschakeling
Lekbakje
Waterreservoir
Smeermiddel voor de Centrale Koffie-unit
Voedingskabel
Doseerder voor voorgemalen koffie
Waterfilter Intenza
Display met leds
Toets voor afgifte van espresso
STAND-BY toets
Toets voor afgifte slappe koffie
Keuzeschakelaar voor “Aroma” - Voorgemalen koffie
Keuzeschakelaar voor heet water/stoom

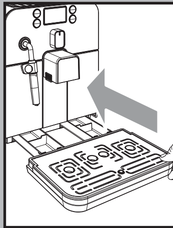
# INSTALLATIE

**Houdt u voor uw eigen veiligheid en die van derden strikt aan de aanwijzingen die vermeld staan in het hoofdstuk "Veiligheidsvoorschriften".**

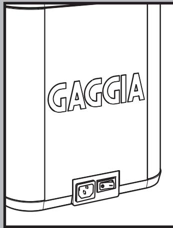
## Verpakking

De oorspronkelijke verpakking is ontworpen en vervaardigd om de machine tijdens het transport te beschermen. Het is raadzaam om de verpakking te bewaren voor eventueel transport in de toekomst.

## Voorbereidende handelingen

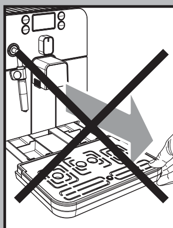


- Haal de deksel van het koffiereservoir en het lekbakje met rooster uit de verpakking.
- Haal de koffiemachine uit de verpakking en plaats het op een geschikte plek die voldoet aan de vereisten die beschreven zijn in de veiligheidsvoorschriften.
- Plaats het lekbakje met het rooster op de juiste plek in de machine en verzeker u ervan dat het bakje geheel aansluit.
- Plaats de deksel op het koffiereservoir.

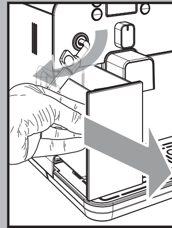



**Opmerking: steek pas de stekker in het stopcontact als het aangegeven wordt en controleer of de hoofdschakelaar in de stand "0" staat.**

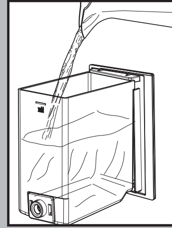
**Belangrijke opmerking: Het is belangrijk de inhoud van het Hoofdstuk "Meldingen op het display" te lezen. Hier wordt de betekenis van alle meldingen die de machine aan de gebruiker geeft nauwgezet uitgelegd door middel van de leds op het display geplaatst op het bedieningspaneel.**



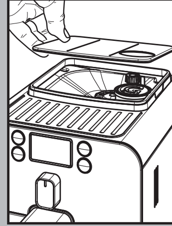
**Verwijder NOOIT het lekbakje terwijl de machine ingeschakeld is. Wacht een paar minuten na de inschakeling en/of uitschakeling aangezien de machine een spoelcyclus/zelfreiniging uitvoert (zie paragraaf "Spoelcyclus/zelfreiniging").**



- Haal het waterreservoir eruit.
- Spoel het reservoir en vul het met vers drinkwater; overschrijd niet het (MAX) niveau aangegeven in het reservoir. Plaats het reservoir weer terug in de machine.

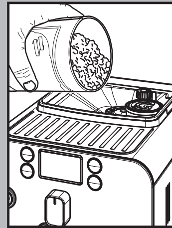


**Vul het reservoir altijd en alleen met vers water zonder koolzuur. Warm water of andere vloeistoffen kunnen het reservoir en/of de machine beschadigen. Zet de machine niet aan zonder water: verzeker u ervan dat er voldoende water in het reservoir zit.**



- Verwijder de deksel van het koffiereservoir.

**Opmerking: het reservoir kan zijn voorzien van een ander veiligheidssysteem op basis van de voorschriften van het land van gebruik van de machine.**

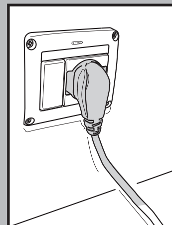


- Gooi langzaam de koffiebonen in het reservoir.

**Vul reservoir altijd alleen met koffiebonen. Gemalen koffie, oploskoffie en andere dingen beschadigen de machine.**

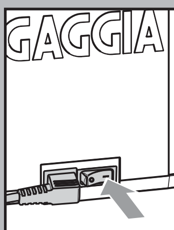



- Plaats de deksel weer op het koffiereservoir.
- Steek de stekker in het contact aan de achterkant van het apparaat.

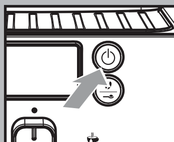


- Steek het andere uiteinde van de stekker in een wandstopcontact met de juiste spanning.

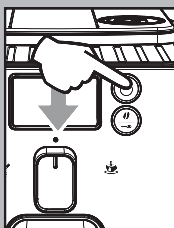
Nederlands



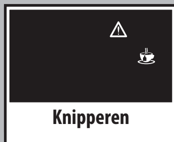

- Zet de hoofdschakelaar op "I" om de machine in te schakelen.



- De toets "STAND-BY" gaat knipperen.



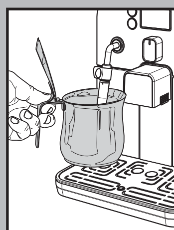
- Verzeker u ervan dat de keuzeschakelaar in de stand "●" staat; indien nodig, draai het tot de aangegeven stand.
- Om de machine in te schakelen, is het voldoende om op de toets "STAND-BY" te drukken.


Knipperen

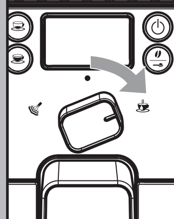
- De aangeduide symbolen knipperen om aan te geven dat het nodig is om het circuit te vullen.

**Opmerking: Alvorens de machine in gebruik te nemen in het geval van een langdurige stilstand, is het noodzakelijk het watercircuit te vullen.**

## Het vullen van het circuit



- Om het circuit te vullen, plaats een kannetje onder het stoompijpje (Pannarello, indien aanwezig).



- Draai de keuzeschakelaar rechtsom tot het punt "☕". De machine zal nu automatisch het circuit vullen door een vooraf bepaalde hoeveelheid water te laten stromen uit de Pannarello.


Knipperend

Na het beëindigen van het vulproces, zullen de symbolen, aangegeven in de afbeelding op het display, gaan knipperen.

Dit duidt aan dat de selectieknop in de centrale stand "●" teruggezet dient te worden.


Langzaam knipperend

- Op het display knipperen de symbolen langzaam waarmee de verwarmingsfase wordt aangegeven.


Opeenvolgend knipperend

**Wanneer de machine is opgewarmd, zal ze een spoelcyclus van de interne circuits uitvoeren. In deze fase zullen de symbolen op het display opeenvolgend aangaan.**


Branden continu

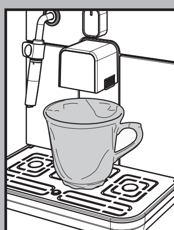
- Als de bovenstaande handelingen beëindigd zijn, zullen op het display de symbolen worden verlicht.

**Nu zal de afbeelding verschijnen zoals hiernaast weergegeven. Het weergegeven aroma is zoals ingesteld in de fabriek voor de ingebruikname of is gelijk aan de aroma die gekozen is bij de laatst verstrekte koffie.**

De machine is nu klaar voor de verstrekking van de producten.

- Volg de hieronder vermelde aanwijzingen zorgvuldig op voor een goed gebruik van de machine voor het schenken van koffie, heet water of stoom.

## Ingebruikname of gebruik na een lange periode van stilstand.

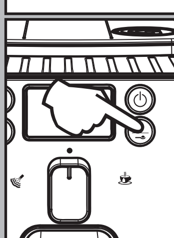


Met deze eenvoudige handelingen kunt u altijd een heerlijke koffie schenken.

1 Plaats een grote kop onder de schenkinrichting.


Branden continu

2 Alvorens met de procedure te beginnen, controleer of het display de volgende symbolen weergeeft.

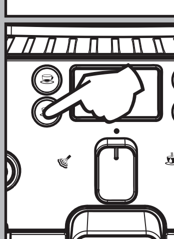


3 Selecteer de functie voor de afgifte van voorgemalen koffie door één of meerdere keren op de toets "" te drukken.

**Voeg geen voorgemalen koffie toe in het vak.**


Branden continu

Op het display verschijnt dit symbool.



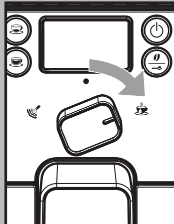
4 Druk op de toets voor de afgifte van een slappe koffie.

5 Wacht tot de beëindiging van de afgifte en leeg de kop met water.

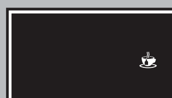
6 Herhaal 3 keer de handelingen van punt 1 tot 5; ga vervolgens verder met punt 7.



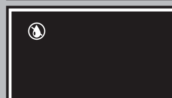
7 Plaats een kannetje onder het stoompijpje (Pannarello, indien aanwezig).



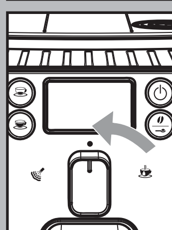
8 Draai de keuzeschakelaar rechtsom tot het punt "".


Brandt continu

Op het display wordt het volgende symbool weergegeven.


Brandt continu

9 Schenk water totdat wordt aangegeven dat er geen water meer is, draai vervolgens de keuzeschakelaar linksom terug naar de stand "●".



10 Vul na beëindiging het waterreservoir opnieuw. Vervolgens kunnen de producten verstrekt worden zoals beschreven in de volgende paragrafen.

Nederlands

## Spoelcyclus/zelfreiniging

De cyclus spoelt de interne koffiecircuits met vers water.

Deze cyclus wordt uitgevoerd:

- Bij het opstarten van de machine (met een koude ketel)
- Na het circuit te hebben gevuld (met een koude ketel)
- Tijdens de voorbereidingsfase van de Stand-by (indien er een koffieproduct is verstrekt)
- Tijdens de overgangsfase naar de stand-by na de toets "STAND-BY" te hebben ingedrukt (indien er een koffieproduct is verstrekt).


Opeenvolgend knipperend

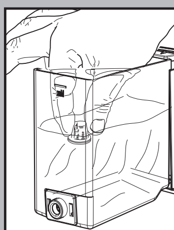
Er wordt een kleine hoeveelheid water verstrekt dat alle onderdelen spoelt en verwarmt; in deze fase knipperen de symbolen opeenvolgend.

Wacht totdat deze cyclus automatisch wordt beëindigd; **de afgifte kan onderbroken worden door op één van de twee koffietoetsen en/of op de toets "Stand-by" te drukken.**

## Waterfilter "INTENZA".

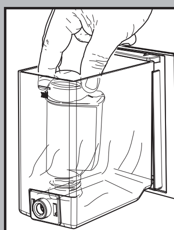
Het wordt aanbevolen om de waterfilter Intenza te installeren om de kwaliteit van het gebruikte water te verbeteren.

Haal de filter uit de verpakking en dompel deze in verticale positie (met de opening naar boven) in koud water en druk zachtjes op de zijkanten om de luchtbelletjes er uit te laten.

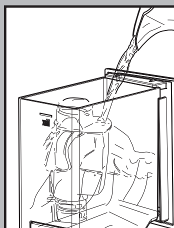


Verwijder het witte filtertje dat zich in het reservoir bevindt. Bewaar deze op een droge en stofvrije plaats.

Stel het Intenza Aroma System in zoals gespecificeerd op de verpakking.
A = Zacht water
B = Gemiddeld water (standaard)
C = Hard water



Plaats het filter in het lege reservoir. Duw het filter erin totdat deze niet meer verder kan.



Vul het reservoir met vers drinkwater en plaats deze terug in de machine.

Gebruik de heet water functie om het water in het reservoir door de machine te laten verstrekken (zie paragraaf "Afgifte van heet water").

Vul het waterreservoir opnieuw. De machine is gereed voor gebruik.

**Opmerking: wanneer de waterfilter Intenza niet aanwezig is, dient men in het reservoir het witte filtertje terug te plaatsen, dat eerder is verwijderd.**

# INSTELLINGEN

De machine die u hebt aangeschaft heeft de mogelijkheid om enkele instellingen in te voeren die u in staat stellen om er optimaal gebruik van te maken.

## Gaggia Adapting System

Koffie is een natuurlijk product en haar eigenschappen kunnen veranderen afhankelijk van de afkomst, de melange en de branding. De koffieautomaat van Gaggia is voorzien van een zelfregulerend systeem dat het mogelijk maakt om alle soorten koffiebonen te gebruiken die in de handel verkrijgbaar zijn (niet gekarameliseerd).

- De machine reguleert zich zelf om het trekken van koffie te optimaliseren, waardoor het de perfecte compactheid van de tablet garandeert om een crèmige espressokoffie te verkrijgen die in staat is om alle aroma's te verspreiden onafhankelijk van het gebruikte type koffie.
- Het optimaliseringsproces is een leerproces waarvoor men een zeker aantal kopjes koffie moet schenken om de machine toe te staan de compactheid van de gemalen koffie af te stellen.
- Let op dat er speciale melanges bestaan waarvoor de afstelling van de maalelementen nodig is om het trekken van de koffie te optimaliseren - (zie par. Koffiemolen instellen).

## Koffiemolen instellen

**Let op! De regelknop voor de afstelling van de maalfijnheid, geplaatst binnen in het koffiereservoir, dient alleen gedraaid te worden wanneer de koffiemolen in werking is. Doe geen gemalen koffie en/of oploskoffie in het koffiebonenreservoir.**

**Het is verboden om andere dingen, behalve koffiebonen, in de koffiemolen te stoppen. De koffiemolen bevat bewegende onderdelen die gevaarlijk kunnen zijn; het is verboden om vingers en/of andere dingen in de molen te stoppen. De maalfijnheid mag alleen afgesteld worden door middel van de draaiknop. Alvorens andere handelingen binnen in het koffiereservoir te verrichten, moet de**

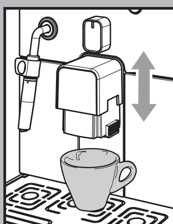
**machine uitgeschakeld worden en de stekker uit het stopcontact getrokken worden. Doe geen koffiebonen in de koffiemolen als deze in werking is.**

De machine biedt de mogelijkheid om de maalfijnheid van de koffie gering af te stellen om deze aan te passen aan het soort gebruikte koffie.
De afstelling dient te worden uitgevoerd door aan de draaiknop in het koffiereservoir te draaien; deze dient te worden ingedrukt en gedraaid.
Druk en draai de draaiknop slechts één klik per keer en laat daarna de machine 2-3 kopjes koffie verstrekken zodat u de verandering in maalfijnheid merkt.
De tekentjes binnen in het reservoir geven de ingestelde maalfijnheid aan; er kunnen 5 verschillende maalfijnheden worden ingesteld met de volgende tekens:
Groot teken - Grove maling
Klein teken - Fijne maling.

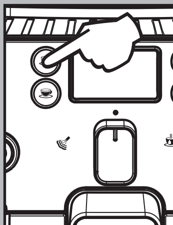


## Instelling hoeveelheid koffie per kopje

De machine biedt de mogelijkheid om de hoeveelheid verstrekte koffie in te stellen afhankelijk van uw persoonlijke smaak en/of de afmetingen van uw bekers/kopjes.



Bij elke druk op de toets “ ” of “ ” zal de machine een geprogrammeerde hoeveelheid koffie verstrekken, zoals ingesteld in de fabriek. Deze hoeveelheid kan opnieuw geprogrammeerd worden naar voorkeur. Aan elke toets is een andere koffieafgifte verbonden; deze zijn onafhankelijk van elkaar.



Als voorbeeld wordt hierna de programmering van toets “ ” beschreven, die normalerwijze verbonden is aan een espressokoffie.

- Plaats een kopje onder de schenkinrichting.
- Houd de toets “ ”gedurende 5 seconden ingedrukt om in de programmeermodus te gaan; het symbool “ ” knippert snel en de bereiding van de koffie start; het symbool zal tijdens de gehele cyclus van de koffieafgifte knipperen.
- Druk opnieuw op de toets “ ” wanneer het kopje de gewenste hoeveelheid koffie bevat.

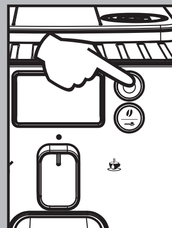

Knipperend

Nu is de toets “ ” geprogrammeerd; bij elke druk op de toets zal de machine de zojuist geprogrammeerde hoeveelheid koffie verstrekken.

Dezelfde handeling kan gedaan worden voor de toets “ ”. Indien men twee keer op de toets “ ” of “ ” voor de koffieafgifte drukt, zal de machine de opgeslagen hoeveelheid verdubbelen.



## Stand-by

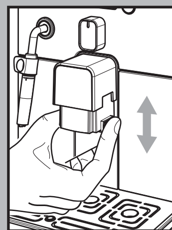


De machine is ontworpen met het oog op energiebesparing. Wanneer er 60 minuten vanaf het laatste gebruik verstreken zijn, zal de machine automatisch uitgeschakeld worden. Wanneer de machine in “stand-by” staat, knippert de toets “ ”.

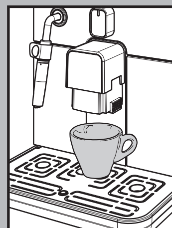
**Opmerking: tijdens de uitschakelingsfase voert de machine een spoelcyclus uit, indien er een koffieproduct verstrekt is.**
**Let op: na een gehele uitschakeling zal de machine bij inschakeling in de Stand-by stand gaan.**

Om de machine opnieuw te starten is het voldoende om op de toets STAND-BY te drukken (indien de hoofdschakelaar op “I” staat); in dat geval zal de machine de spoeling alleen uitvoeren indien de waterketel afgekoeld is.

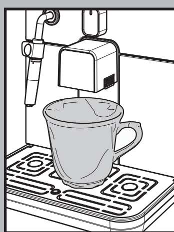
## Afstelling schenkinrichting



Met de koffiemachine kan men de meeste bekers/kopjes die verkrijgbaar zijn in de handel gebruiken.
De schenkinrichting is in hoogte verstelbaar, zodat het beter aangepast kan worden aan de afmetingen van de kopjes die u wilt gebruiken.



Om de afstelling uit te voeren, dient men de schenkinrichting handmatig te verhogen of verlagen door de vingers te plaatsen zoals weergegeven in de afbeelding.
De aangeraden standen zijn:
Voor het gebruik van kleine kopjes;

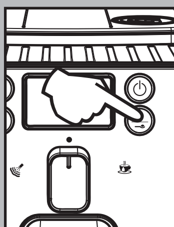


Voor het gebruik van grote koppen.



- Onder de schenkinrichting kunnen twee kopjes/koppen geplaatst worden om tegelijkertijd twee koffie te verstrekken.

## Instelling van het “Aroma”



De machine heeft de mogelijkheid om de hoeveelheid te malen koffie in te stellen van 7 g tot 10,5 g per kopje.

Na het drukken op de toets “ ” zijn er vier selecties mogelijk (mild, normaal, sterk, voorgemalen).



Branden continu

De keuze is mogelijk wanneer de koffiebonen op het display worden weergegeven; bij elke druk en weer loslaten van de toets “ ” verandert het aroma met een graad:

= Mild aroma

= Normaal aroma

= Sterk aroma

De keuze moet uitgevoerd worden alvorens de koffie te kiezen. Op deze wijze kan men de intensiteit van de smaak afhankelijk van de persoonlijke voorkeur bepalen.



Branden continu

Nadat men “sterk aroma” heeft gekozen, wordt de functie geselecteerd waarmee men koffie met voorgemalen koffie kan verstrekken.
Deze keuze wordt afgebeeld met het symbool hiernaast.

Om deze functie te gebruiken, dient men de betreffende paragraaf te raadplegen.

# KOFFIEAFGIFTE

**Opmerking: Als de machine geen koffie verstrekt, controleer dan of er water in het waterreservoir zit.**

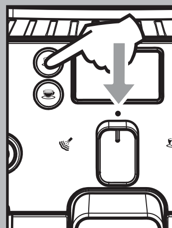


Branden continu

**Controleer voor de afgifte van de koffie de meldingen op het display, of het waterreservoir en het koffiereservoir vol zijn.**

**Laat de keuzeschakelaar in de koffiestand “ ” staan tijdens de afgiftefase.**

**Alvorens koffie te verstrekken, dient men de hoogte van de schenkinrichting naar wens af te stellen en het aroma of de voorgemalen koffie te kiezen.**



## Met koffiebonen

- Voor de afgifte van de koffie dient men de volgende toetsen in te drukken en weer los te laten:

  de toets “ ” om het gewenste Aroma te kiezen.

  de toets “ ” om espressokoffie te verkrijgen;

  de toets “ ” voor een slappe koffie.



Brandt continu



Brandt continu

- Vervolgens wordt de afgiftecyclus gestart:

  Om 1 koffie te zetten, druk één keer op de toets “ ” of “ ”; op het display zal het symbool worden weergegeven.

  Om 2 koffie te zetten, druk 2 keer achter elkaar op de toets “ ” of “ ”; op het display zal het symbool worden weergegeven.

**Voor de afgifte van 2 koffie maalt en doseert de machine automatisch de juiste hoeveelheid koffie. De bereiding van twee koffie vereist twee maalcycli en twee afgiftecycli, die de machine automatisch uitvoert.**

- Na de voorinfusiecyclus zal de koffie uit de schenkinrichting beginnen te stromen.

- De koffieafgifte zal automatisch stoppen als het ingestelde niveau is bereikt; het blijft echter mogelijk om de koffieafgifte te onderbreken door op de eerder ingedrukte knop te drukken.

**De machine is ingesteld om een echte Italiaanse espresso te bereiden. Deze eigenschap zou de afgiftetijd iets kunnen verlengen, maar heeft als pluspunt de intense smaak van de koffie.**

## Met voorgemalen koffie

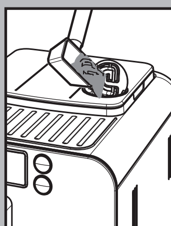
**Deze functie biedt de mogelijkheid om voorgemalen en cafeïnevrije koffie te gebruiken.**

De voorgemalen koffie moet in het speciale vak naast het koffiebonenreservoir gedaan worden. Doe er alleen gemalen koffie voor espressomachines in en nooit koffiebonen of oploskoffie.

**Opmerking:**

- **Als er in het vak geen voorgemalen koffie is gedaan, zal alleen water worden verstrekt;**
- **Als de dosis te groot is en er 2 of meerdere maatlepels met koffie worden toegevoegd, zal het product niet worden afgegeven. Ook in dit geval zal de machine een lege cyclus uitvoeren en de gemalen koffie legen in de koffiediklade.**


Branden continu



Voor de afgifte van de koffie dient men:

- op de toets "" te drukken en weer los te laten totdat het icoon van de functie voor voorgemalen koffie wordt weergegeven.
- de deksel van het vak voor voorgemalen koffie op te tillen.
- **alleen 1 maatlepel** van voorgemalen koffie in het vak te doen; gebruik bij deze handeling alleen de met de machine geleverde maatlepel. Sluit vervolgens weer de deksel.

**Let op: doe alleen voorgemalen koffie in het vak. Het gebruik van andere producten en objecten kan ernstige schade aan de machine veroorzaken die niet onder de garantie vallen.**

Druk en laat weer los:

toets "" om een espressokoffie te verkrijgen;

toets "" voor een slappe koffie.

- Vervolgens wordt de afgiftecyclus gestart. Na de voorinfusiecyclus zal de koffie uit de schenkinrichting beginnen te stromen.
- De koffieafgifte zal automatisch stoppen als het ingestelde niveau is bereikt; het blijft echter mogelijk om de koffieafgifte te onderbreken door op de eerder ingedrukte knop te drukken.
  Aan het einde van de afgifte zal de machine weer terug gaan naar de configuratie ingesteld voor koffiebonen.

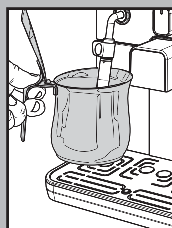
**Om andere koffie te verstrekken, herhaal de zojuist beschreven handelingen.**

Nederlands

# AFGIFTE VAN HEET WATER

**Let op: in het begin kan er kan wat heet water vrijkomen: gevaar voor brandwonden. Het heetwaterpijpje kan erg heet worden: vermijd direct contact met de handen.**

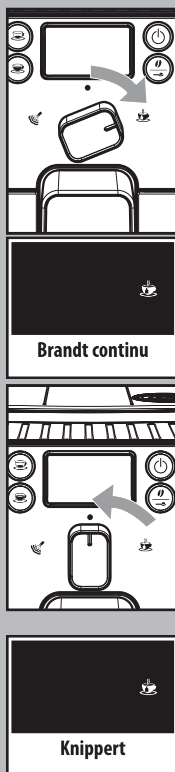

Branden continu



- Alvorens heet water te verstrekken, controleer of het display het volgende symbool weergeeft.

Als de machine gereed is voor de afgifte van koffie, ga dan als volgt te werk:

- Plaats een kannetje onder het stoompijpje (Pannarello, indien aanwezig).




- Draai de keuzeschakelaar rechtsom tot het punt “”.

- Op het display wordt alleen het volgende symbool continu brandend weergegeven.

- Schenk de gewenste hoeveelheid heet water; draai de keuzeschakelaar linksom tot de stand “●” om de afgifte van heet water te stoppen. De machine gaat nu weer in de normale werkingsstand staan.

**Een enkele keer zou het kunnen gebeuren dat na het draaien van de keuzeschakelaar er geen heet water uitkomt en dat op het display het symbool begint te knipperen. Wacht tot het einde van de verwarmingsfase om heet water uit de Pannarello te verkrijgen.**

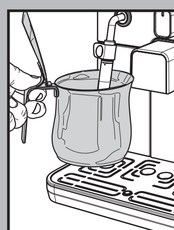
## AFGIFTE VAN STOOM / CAPPUCCINO

De stoom kan worden gebruikt om melk op te kloppen voor cappuccino, maar ook voor het verwarmen van dranken.

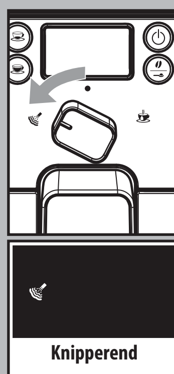
**Gevaar voor brandwonden! Aan het begin van de afgifte kan er wat heet water vrijkomen. Het uitlooppijpje kan erg heet worden: vermijd direct contact met de handen.**

**Belangrijke opmerking: meteen nadat men de stoom heeft gebruikt voor het opkloppen van de melk, dient men het stoompijpje (of de Pannarello indien aanwezig) te reinigen. Als de machine klaar is voor gebruik, dient men een kleine hoeveelheid heet water in een beker te schenken en de buitenkant van het stoompijpje (of Pannarello indien aanwezig) te reinigen. Dit garandeert een perfecte reiniging van alle onderdelen van eventuele melkresten.**

**Om uw cappuccino te bereiden, raden wij u aan het water dat zich in het stoompijpje bevindt eerst weg te laten stromen.**



- Plaats een kannetje onder het stoompijpje (Pannarello, indien aanwezig) om het water uit het stoompijpje te laten stromen.

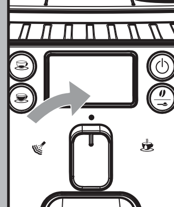



- Wanneer de machine klaar is voor de afgifte van koffie, draai de keuzeschakelaar linksom tot het punt “”; het restwater kan nu uit het stoompijpje (Pannarello, indien aanwezig) stromen.

- De machine heeft een voorverwarmingstijd nodig. Gedurende deze fase zal het symbool knipperen.



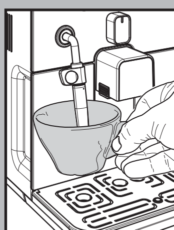

- Wanneer het symbool continu blijft branden, begint de afgifte; er zal spoedig alleen stoom uit beginnen te komen.



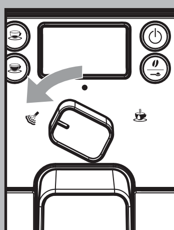
- Draai de keuzeschakelaar rechtsom en zet het in de stand “●” om de stoomafgifte te stoppen.

- Vul de beker die men voor de bereiding van de cappuccino wil gebruiken voor 1/3 met koude melk.

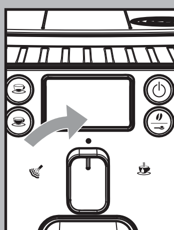
**Voor een beter resultaat moet de melk die gebruikt wordt voor de bereiding van de cappuccino op koelkasttemperatuur zijn.**



- Dompel het stoompijpje (Pannarello, indien aanwezig) in de te verwarmen melk, indien u de melk rechtstreeks in het kopje wenst te verwarmen.



- Draai de keuzeschakelaar linksom tot het punt "⟨stoom⟩"; draai de beker langzaam van beneden naar boven om gelijkmatig schuim te maken.



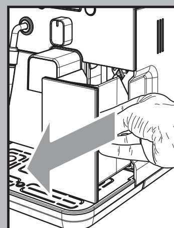
- Nadat men de stoom heeft gebruikt voor de gewenste tijd, draai de keuzeschakelaar rechtsom en zet het in de stand "●" om de stoomafgifte te stoppen.
- Hetzelfde systeem kan worden toegepast voor het verwarmen van andere dranken.

Maak het stoompijpje (Pannarello, indien aanwezig) na gebruik schoon, zoals staat beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

**Nadat men de stoom heeft gebruikt om de drank te bereiden, kan men meteen overgaan tot de afgifte van koffie of stoom.**

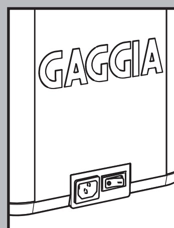
**Wanneer de keuzeschakelaar in de centrale stand "●" staat, zal de machine automatisch teruggaan naar de temperatuur voor de koffieafgifte om onnodig energieverbruik te vermijden.**

# REINIGING EN ONDERHOUD



Algemene reiniging
- Maak de koffiediklade dagelijks leeg en reinig het.

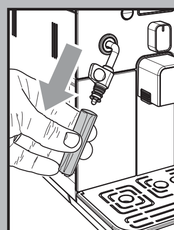
**Opmerking: wij raden aan het reservoir te legen in het geval u de machine enkele dagen niet gebruikt.**

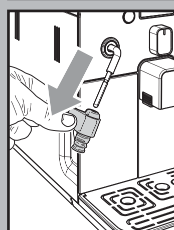



Nederlands

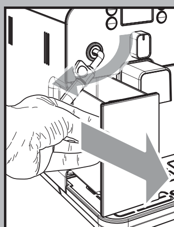
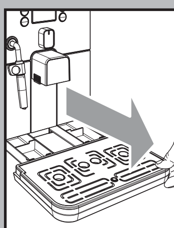
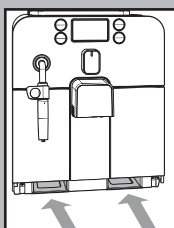
- De andere onderhouds- en de reinigingswerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd wanneer de machine koud is en van het elektriciteitsnet afgekoppeld is.
- Dompel de machine niet onder in water.
- Plaats de verwijderbare onderdelen niet in de afwasmachine.
- Gebruik geen puntige voorwerpen of agressieve chemische producten (oplosmiddelen) voor de reiniging.
- Gebruik voor de reiniging van het apparaat een zachte doek die met water is bevochtigd.
- Droog de machine en/of haar onderdelen niet in de magnetron en/of in een traditionele oven.

**Laat aan einde van de bereiding van dranken met melk water uit het stoompijpje (Pannarello, indien aanwezig) lopen voor een effectieve reiniging.**





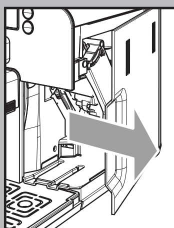
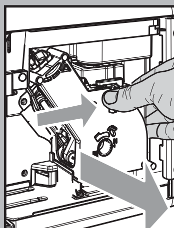
- Demonteer dagelijks, na de melk opgewarmd te hebben, de buitenkant van de Pannarello (indien aanwezig) en was deze met vers drinkwater.
- Het stoompijpje dient wekelijks gereinigd te worden. Om deze handeling uit te voeren, ga als volgt te werk:
  - verwijder de buitenkant van de Pannarello (voor een normale reiniging);
  - schuif het bovenste gedeelte van de Pannarello van het stoompijpje af;
  - was het bovenste gedeelte van de Pannarello met vers drinkwater;
  - was het stoompijpje met een vochtige doek en verwijder eventuele

melkresten;
- plaats het bovenste gedeelte in het stoompijpje (verzeker u ervan dat deze er geheel ingeschoven is).

Plaats de buitenkant van de Pannarello terug.

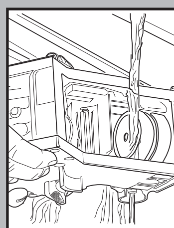
- Het wordt aangeraden dagelijks het waterreservoir te reinigen; draai het stoompijpje/Pannarello naar boven om het waterreservoir eruit te halen:
  - Haal het witte filtertje uit het reservoir en reinig het met stromend drinkwater.
  - Plaats het witte filtertje weer terug op zijn plek door er zachtjes op te drukken en het tegelijkertijd iets te draaien.
  - Vul het reservoir met vers drinkwater.
- Maak het lekbakje dagelijks leeg en was het af; deze handeling dient ook uitgevoerd te worden wanneer de vlotter omhoog komt.
- Reinig wekelijks ook de behuizing van het bakje via de openingen aan de onderkant van de machine.

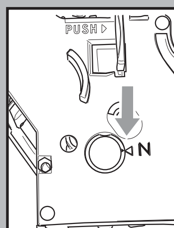
## Centrale koffie-unit

- De centrale koffie-unit dient iedere keer als het koffiebonenreservoir gevuld wordt, gereinigd te worden of in ieder geval minstens één keer per week.
- Schakel de machine uit door de schakelaar in te drukken en trek de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de koffiediklade. Open de serviceklep.
- Haal de centrale koffie-unit met de speciale handgreep uit de machine en druk op de toets «PUSH». De centrale koffie-unit mag alleen gewassen worden met lauw water zonder reinigingsmiddel.

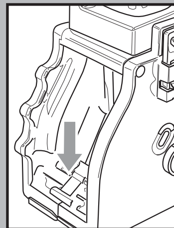




- Was de centrale koffie-unit met lauw water; was het bovenste filter zorgvuldig.
- Was en droog alle onderdelen van de centrale koffie-unit goed af.
- Reinig zorgvuldig de binnenruimte van de machine.

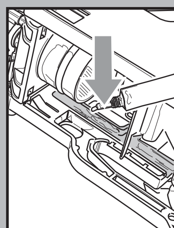
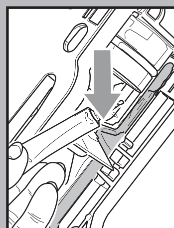



- Controleer of de twee tekentjes samenvallen.

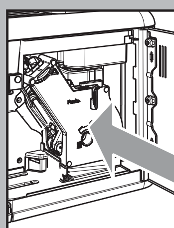


- Controleer dat de hendel de basis van de centrale koffie-unit raakt. Druk op de toets "PUSH" om u ervan te verzekeren dat de centrale koffie-unit in de juiste stand staat.

**Smeer de Centrale Koffie-unit na ongeveer 500 afgiftes. Het smeermiddel voor de smering van de Koffie-unit is verkrijgbaar bij de erkende technische servicecentra.**

- Smeer de geleiders van de unit uitsluitend met het bijgeleverde smeermiddel.
- Verdeel het smeermiddel gelijkmatig over de twee geleiders aan de zijkant.



- Plaats de centrale koffie-unit weer terug in de ruimte tot deze vastgekoppeld is, ZONDER hierbij op de toets "PUSH" te drukken.
- Plaats de koffiediklade. Sluit de serviceklep.

## ONTKALKING

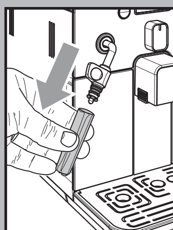
De vorming van kalkaanslag is een natuurlijk gevolg van het gebruik van het apparaat.
Het aangaan van het symbool op het display signaleert de noodzaak om een ontkalking uit te voeren.


Branden continu

**Belangrijke opmerking: het wordt aangeraden de volgende paragraaf "Opmerkingen over ontkalking" te raadplegen, waarin enkele oplossingen worden gegeven om de machine in perfecte conditie te houden.**

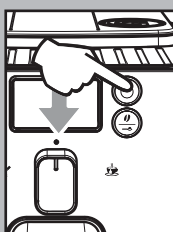



**Gebruik alleen het ontkalkingsproduct van GAGGIA. Dit is speciaal ontwikkeld om de performance en de functionering van de machine het best te bewaren gedurende de gehele levensduur ervan, evenals voor het voorkomen, indien juist gebruikt, van iedere aantasting van het verstrekte product.**



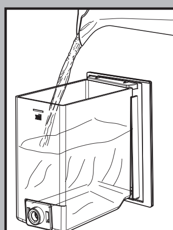
**Let op! Drink niet de ontkalkingsoplossing en de verstrekte producten totdat de cyclus geheel beëindigd is. Gebruik in geen geval azijn als ontkalkingsmiddel.**

Haal vóór het ontkalken de Pannarello (indien aanwezig) van het stoompijpje af zoals staat beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".

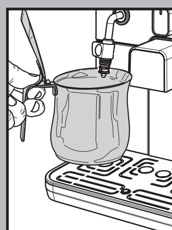


- Schakel het apparaat in met de toets "STAND-BY". **Wacht tot de machine klaar is met spoelen en verwarmen.**

**Let op! Verwijder het "Intenza" filter alvorens het ontkalkingsmiddel erin te doen.**

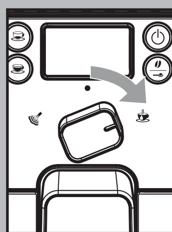


- Giet de gehele inhoud van de fles met geconcentreerd ontkalkingsmiddel van GAGGIA in het waterreservoir van het apparaat en vul het met vers drinkwater tot het MAX niveau. Plaats het reservoir weer terug in de machine.



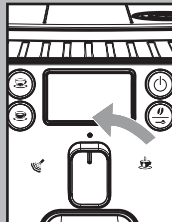
1 Plaats een kannetje onder het stoompijpje.

**De inhoud van de kan moet minstens 1 liter zijn. Indien men niet zo'n grote kan heeft, sluit de kraan, leeg de kan, zet deze weer onder het pijpje en open de kraan weer.**



2 Pas nadat men de ontkalkingsoplossing in het reservoir heeft gedaan, dient men de keuzeschakelaar rechtsom tot het punt "☕" te draaien en 2-3 kopjes water (circa 150 ml) te schenken.

3 Beëindig de afgifte door de keuzeschakelaar in de centrale stand "●" te zetten.

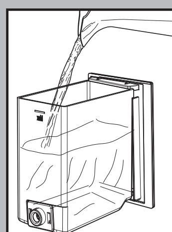


4 Laat het ontkalkingsmiddel gedurende 15-20 minuten inwerken.

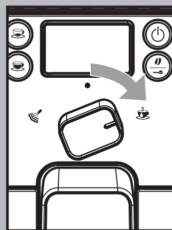
5 Herhaal elke 3 minuten de procedure zoals beschreven in de punten 2 en 3 totdat de gehele oplossing in het waterreservoir op is.


Brandt continu

6 Spoel het reservoir goed en vul het met vers drinkwater wanneer het symbool op het display verschijnt.



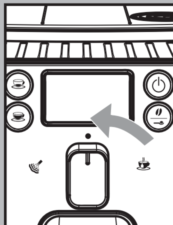
7 Leeg het kannetje dat gebruikt is om de vloeistof die uit de machine komt op te vangen en zet het weer onder de het stoompijpje.

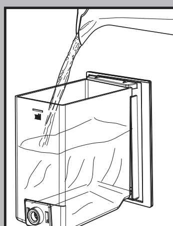


8 Draai de keuzeschakelaar rechtsom tot het punt "☕". De spoelcyclus van de machine wordt gestart.



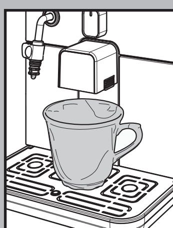

9 Wanneer het water in het reservoir op is, verschijnt het symbool hiernaast; dit geeft aan dat de keuzeschakelaar weer in de stand “●” gezet moet worden.





10 Spoel het reservoir goed en vul het met vers drinkwater.

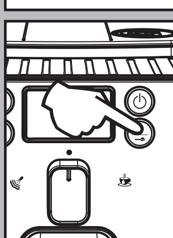
11 Leeg het kannetje dat gebruikt is om de vloeistof die uit de machine komt op te vangen.



12 Plaats een grote kop onder de schenk-inrichting.




13 Alvorens met de procedure te beginnen, controleer of het display de volgende symbolen weergeeft.

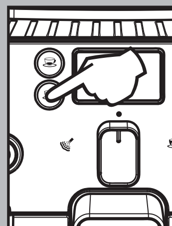


14 Selecteer de functie voor de afgifte van voorgemalen koffie door één of meerdere keren op de toets “ ” te drukken.

**Voeg geen voorgemalen koffie toe in het vak.**

Op het display verschijnt dit symbool.

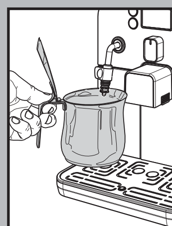


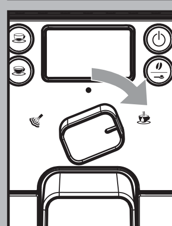
15 Druk op de toets voor de afgifte van een slappe koffie.

16 Wacht tot de beëindiging van de afgifte en leeg de kop met water.

17 Herhaal 3 keer de handelingen van punt 12 tot 16; ga vervolgens verder met punt 18.



18 Plaats een kannetje onder het stoom-pijpje (Pannarello, indien aanwezig).



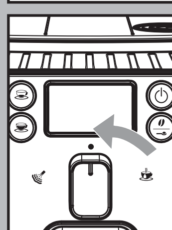
19 Draai de keuzeschakelaar rechtsom tot het punt “ ”.




Op het display wordt het volgende symbool weergegeven.

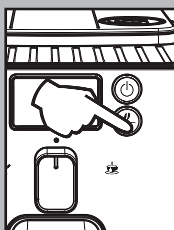



20 Schenk water totdat wordt aangegeven dat er geen water meer is, draai vervolgens de keuzeschakelaar linksom terug naar de stand “●”.



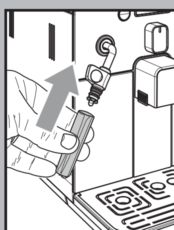
21 Vul na beëindiging het waterreservoir opnieuw.

De ontkalkingscyclus is beëindigd. Nu kunnen er weer producten verstrekt worden.



22 Houd de toets "☕" gedurende 6 seconden ingedrukt om de machine op nul te zetten en de ontkalkingsmelding te verwijderen.


Branden continu



Plaats de buitenkant van de Pannarello terug.

**Indien de machine wordt uitgeschakeld tijdens de uitvoering van de ontkalkingscyclus, dient de cyclus geheel herhaald te worden bij de volgende inschakeling van de machine.**

**De ontkalkingsoplossing moet afgedankt worden volgens de instructies van de constructeur en/of de geldende normen van het land waar het wordt gebruikt.**

**Wanneer de ontkalkingscyclus is uitgevoerd, dient de reiniging van de centrale unit te worden uitgevoerd zoals beschreven in de paragraaf "Centrale unit" van het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".**

## Opmerkingen over de ontkalking

In de voorgaande paragraaf is de juiste procedure uitgelegd voor de ontkalking van de machine.

De aangeschafte machine is voorzien van geavanceerde software die de hoeveelheid gebruikt water controleert om een betrouwbare indicatie te geven over wanneer de ontkalking uitgevoerd dient te worden.

Deze software is ingesteld op een standaard waterhardheid.

In sommige bijzondere gevallen weten we dat het water bijzonder hard zou kunnen zijn (met een hoog kalkgehalte); dit kan het noodzakelijk maken dat de ontkalkingscyclus vaker uitgevoerd dient te worden zonder dat de machine deze melding op het display vertoont.

Ook als de machine sporadisch wordt gebruikt (bijv. 1 kopje koffie per dag), wordt het aangeraden om een ontkalkingscyclus vaker uit te voeren.

In deze bijzondere gevallen raden we aan de ontkalkingscyclus elke 1-2 maanden uit te voeren, ook als de machine dat niet aangeeft.

Nederlands

# DISPLAY VAN HET BEDIENINGSPANEEL

## Gereedmeldingen


Brandt continu

- De machine is klaar voor de afgifte van koffie met koffiebonen en heet water.


Brandt continu

- De machine is klaar voor de afgifte van koffie met voorgemalen koffie.


Brandt continu

- De machine is bezig met de afgifte van stoom.


Brandt continu

- De machine is bezig met de afgifte van heet water.


Brandt continu

- De machine is bezig met de afgifte van 1 espresso of een slappe koffie.


Brandt continu

- De machine is bezig met de afgifte van 2 espresso of 2 slappe koffie.


Knipperend

- De machine is bezig met het programmeren van de hoeveelheid te verstrekken koffie bij elke druk op de toets “” of “”.

## Waarschuwingsmeldingen


Knipperend

- De machine is bezig met verwarmen voor de afgifte van koffie, heet water en stoom.


Opeenvolgend knipperend

- De machine is bezig met spoelen.

  Wacht tot de machine de handeling heeft beëindigd.


Branden continu

- Er dient een ontkalkingscyclus uitgevoerd te worden.

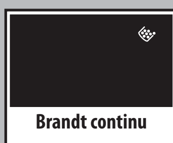

Knipperend

- Er dient een cyclus voor het vullen van het watercircuit uitgevoerd te worden.

## Alarmmeldingen




- Zet de stoom-/heetwaterknop weer in de juiste stand.
- De Centrale koffie-unit moet in de machine geplaatst worden.
- Sluit de serviceklep.




- Leeg de koffiediklade.




- Plaats de koffiediklade.




- Er zijn geen bonen in het koffiereservoir.

  Nadat het reservoir weer gevuld is, kan de cyclus weer gestart worden.




- Vul het waterreservoir.

Nederlands

# OPLOSSING VAN PROBLEMEN

| Verschijnselen | Oorzaken | Oplossingen |
|---|---|---|
| De machine kan niet worden ingeschakeld. | De machine is niet op het elektriciteitsnet aangesloten. | Sluit de machine op het elektriciteitsnet aan. |
| De koffie is niet warm genoeg | De kopjes zijn koud. | Warm de kopjes op met warm water. |
| Er komt geen heet water of stoom uit. | De opening van het stoompijpje is verstopt. | Reinig de opening van het stoompijpje met een naald. **Alvorens deze handeling uit te voeren, verzeker u ervan dat de machine uitgeschakeld en afgekoeld is.** |
| | De pannarello is vuil (indien aanwezig). | Reinig de pannarello. |
| De koffie is niet romig genoeg. **(Zie opmerking)** | De melange is niet geschikt, de koffie is niet versgebrand, het koffiepoeder is te grof gemalen. | Gebruik een andere koffiemelange of pas de maalfijnheid aan zoals staat beschreven in de paragraaf "Koffiemolen instellen". |
| De machine warmt te langzaam op of er komt te weinig water uit het pijpje. | Het circuit van de machine is door kalkaanslag verstopt. | Voer de ontkalkingscyclus uit. |
| De centrale koffie-unit kan niet uit de machine worden genomen. | De centrale koffie-unit zit niet goed op zijn plaats. | Zet de machine aan. Sluit de serviceklep. De centrale unit keert automatisch naar zijn beginpositie terug. |
| | Koffiediklade geplaatst. | De centrale unit kan pas verwijderd worden nadat de koffiediklade uit de machine is gehaald. |
| De machine maalt, maar er komt geen koffie uit. **(Zie opmerking)** | Water ontbreekt. | Vul het waterreservoir en laat het circuit opnieuw vollopen (paragraaf "Eerste inschakeling"). |
| | De centrale koffie-unit is vuil. | Reinig de Centrale koffie-unit (paragraaf "Centrale koffie-unit"). |
| | Circuit is leeg. | Vul het circuit opnieuw (paragraaf "Eerste inschakeling"). |
| | Uitzonderlijke gebeurtenis die plaatsvindt wanneer de machine bezig is automatisch de dosis af te stellen. | Bereid een paar koffie zoals beschreven in de paragraaf "Gaggia Adapting System". |
| | Schenkinrichting is vuil. | Reiniging van de schenkinrichting. |
| Koffie te waterig. **(Zie opmerking)** | Uitzonderlijke gebeurtenis die plaatsvindt wanneer de machine bezig is automatisch de dosis af te stellen. | Bereid een paar koffie zoals beschreven in de paragraaf "Gaggia Adapting System". |
| Koffie stroomt te langzaam uit de machine. **(Zie opmerking)** | Koffie is te fijn gemalen. | Gebruik een andere koffiemelange of pas de maalfijnheid aan zoals staat beschreven in de paragraaf "Koffiemolen instellen". |
| | Circuit is leeg. | Vul het circuit opnieuw (paragraaf "Eerste inschakeling"). |
| | De centrale koffie-unit is vuil. | Reinig de Centrale koffie-unit (paragraaf "Centrale koffie-unit"). |
| Koffie stroomt niet via de schenkinrichting. | Schenkinrichting is verstopt. | Reinig de schenkinrichting en de openingen voor de uitloop. |

**Opmerking: deze problemen kunnen normaal zijn wanneer de koffiemelange is veranderd of in het geval van de eerste installatie; wacht in dit geval tot de machine een zelfregulatie uitvoert zoals beschreven in de paragraaf "Gaggia Adapting System".**

**Voor storingen die niet in bovenstaande tabel te vinden zijn of als de geadviseerde oplossingen geen effect hebben, dient u contact op te nemen met een servicecentrum.**

# TECHNISCHE GEGEVENS

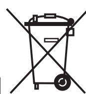
De constructeur behoudt zich het recht voor om de technische eigenschappen van het product te wijzigen.

| | |
|---|---|
| Nominale spanning – Nominaal vermogen - Voeding | Zie plaatje aan de binnenkant van de klep |
| Materiaal behuizing | Thermoplastic/Metaal |
| Afmetingen (l x h x d) (mm) | 256 x 320 x 432 |
| Gewicht | 8,450 Kg |
| Kabellengte | 1,2 m |
| Bedieningspaneel | Op de voorkant |
| Pannarello (alleen op enkele modellen aanwezig) | Speciaal voor cappuccino's |
| Waterreservoir | 1,2 liter - Uitneembaar |
| Inhoud koffiereservoir (g) | 260 |
| Capaciteit koffiereservoir | 8 |
| Pompdruk | 15 bar |
| Waterketel | Roestvrij staal |
| Veiligheidsinrichtingen | Thermozekering |

Nederlands

# AFDANKEN VAN HET APPARAAT

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn 2002/96/EG.

Het symbool  op het product of op verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld.
Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur worden gerecycled.
Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor het milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling.
Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

EG-VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING
JAAR 09
2006/95/EG, 2004/108/EG

**GAGGIA S.P.A.**

20087 Robecco sul Naviglio (MI) Italy

verklaren onder eigen verantwoordelijkheid dat het product:

AUTOMATISCHE KOFFIEMACHINE

**SUP 037RG**

**waarop deze verklaring betrekking heeft, in overeenstemming is met de volgende normen:**

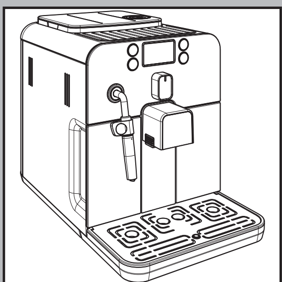
- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen – Veiligheid – Algemene eisen
  EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) +A13 (2008)
- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Deel 2-15
  Bijzondere eisen voor toestellen voor verwarming van vloeistoffen
  EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Huishoudelijke en soortgelijke toestellen. Elektromagnetische velden
  Methoden voor de evaluatie en meting EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Huishoudelijke en soortgelijke elektrische toestellen - Deel 2-14
  Bijzondere eisen voor keukenmachines EN 60335-2-14 (2006).
- Grenswaarden en meetmethoden van radiostoringskenmerken van elektrisch en thermisch aangedreven motoren voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke doeleinden, elektrisch gereedschap en soortgelijke apparaten - EN 55014-1 (2006).
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) - Deel 3-2: Limietwaarden - Limietwaarden voor de emissie van harmonische stromen (ingangsstroom van de toestellen ≤ 16A per fase) - EN 61000-3-2 (2006)
- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC) - Deel 3-3: Limietwaarden - Limietwaarden voor spanningswisselingen, spanningsschommelingen en flikkering in openbare laagspanningsnetten voor apparatuur met een ingangsstroom ≤ 16 A. - EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) + A1(2001) + A2 (2005).
- Immuniteitseisen voor huishoudelijke toestellen, elektrisch gereedschap en soortgelijke apparaten. Productgroepnorm EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

**volgens de voorschriften van de richtlijnen: EC 2006/95 , EC 2004/108.**

Robecco sul Naviglio
li, 28/04/2009

R & D Manager
ir. Andrea Castellani

# INFORMACJE OGÓLNE



Ekspres do kawy jest przeznaczony do przygotowywania kawy espresso z kawy ziarnistej i kawy mielonej; wyposażony jest w urządzenie do przygotowywania pary i gorącej wody. Elegancko zaprojektowany ekspres przeznaczony jest do użytku domowego i nie nadaje się do intensywnego wykorzystywania profesjonalnego.

**Zachować poniższe instrukcje obsługi w bezpiecznym miejscu i dołączyć je każdorazowo do urządzenia, gdy będzie go używała inna osoba.**

Jeśli jakiś punkt niniejszej instrukcji nie został potraktowany wystarczająco szeroko lub wystąpił problem w nim nieomówiony, użytkownik powinien skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.



**Uwaga. Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody spowodowane przez:**

- **użytkowanie błędne i niezgodne z przewidzianym celem;**
- **naprawy wykonane w nieautoryzowanych centrach serwisowych;**
- **przerobienie kabla zasilającego;**
- **przerobienie jakiejkolwiek części urządzenia;**
- **składowanie lub użytkowanie urządzenia w temperaturze innej od wskazanej w warunkach użytkowania (między 15°C a 45°C)**
- **używanie nieoryginalnych części zamiennych i akcesoriów.**

**W każdym powyższym wypadku gwarancja traci swoją ważność.**

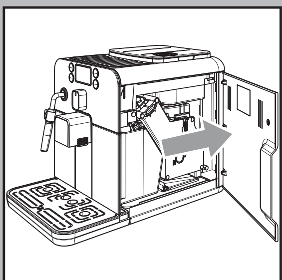
# NORMY BEZPIECZEŃSTWA



**Nigdy nie pozwalać, aby woda weszła w kontakt z częściami znajdującymi się pod napięciem: niebezpieczeństwo zwarcia! Para i gorąca woda mogą spowodować oparzenia! Nie kierować nigdy strumienia pary lub gorącej wody w kierunku części ciała; ostrożnie dotykać końcówki rurki wylotu pary/gorącej wody chwytając za specjalny uchwyt: niebezpieczeństwo poparzeń!**

## Przeznaczenie użytkowe

Ekspres do kawy jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego. Zabronione jest przeprowadzanie jakichkolwiek przeróbek lub zmian oraz niewłaściwe użytkowanie, z powodu zagrożeń, jakie może to spowodować! Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (włącznie z dziećmi) o ograniczonych możliwościach fizycznych, umysłowych oraz o ograniczonych zdolnościach zmysłowych, lub w przypadku niewystarczającego doświadczenia lub odpowiedniego przygotowania; może się to odbywać jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo wyżej wymienionych osób oraz po uprzednim ich pouczeniu co do sposobu użytkowania urządzenia.



## Zasilanie prądem – Kabel zasilania

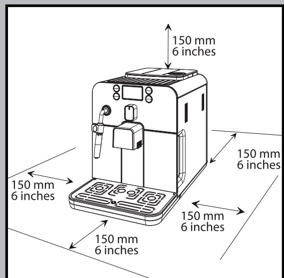
Podłączać ekspres do kawy jedynie do odpowiedniego gniazdka elektrycznego.
Napięcie musi odpowiadać napięciu podanemu na tabliczce umieszczonej na urządzeniu, znajdującej się w obrębie drzwiczek.
Nie używać nigdy ekspresu do kawy, jeśli kabel zasilania jest wadliwy.
Gdy kabel zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub przez upoważniony serwis obsługi klientów. Nie przeprowadzać kabla zasilającego przez kąty lub ostre krawędzie, nad gorącymi przedmiotami i chronić go od oleju. Nie przesuwać i nie ciągnąć ekspresu do kawy, trzymając go za kabel.
Nie wyciągać wtyczki z gniazdka, ciągnąc za kabel i nie dotykać jej mokrymi rękami. Unikać swobodnego zwisania kabla zasilającego ze stołów czy półek.

## Ochrona osób

Nie pozostawiać dzieci bez opieki, aby uniknąć by bawiły się urządzeniem. Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń powodowanych przez sprzęt domowego użytku. Nie zostawiać materiałów użytych do opakowania urządzenia w zasięgu dzieci.

## Niebezpieczeństwo poparzeń

Unikać kierowania strumienia pary i/lub gorącej wody w swoją stronę lub w kierunku innych osób: **niebezpieczeństwo poparzeń!** Używać zawsze przeznaczonych do tego celu uchwytów lub pokręteł.




## Ulokowanie - Miejsce przeznaczone do użytku i konserwacji

Dla zapewnienia prawidłowego użytkowania zaleca się:

- Wybrać bezpieczną, dobrze wypoziomowaną, powierzchnię, gdzie nikt nie będzie mógł go przewrócić lub zostać zraniony.
- Wybrać pomieszczenie wystarczająco oświetlone, higieniczne, z łatwo dostępnym gniazdem elektrycznym;
- Umieścić urządzenie w odpowiedniej odległości od ścian, tak jak to pokazano na rysunku;
- Podczas faz włączania i wyłączania urządzenia zalecamy umieszczenie pustej szklanki pod dozownikiem.

Nie trzymać urządzenia w temperaturze niższej niż 0°C; istnieje niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia przez lód.

Nie używać ekspresu do kawy na świeżym powietrzu.

Nie umieszczać urządzenia w pobliżu bardzo rozgrzanych powierzchni ani otwartego ognia, obudowa mogłaby się stopić lub zostać uszkodzona.

## Ochrona urządzenia - Czyszczenie

Przed czyszczeniem urządzenia, należy wyłączyć urządzenie przy pomocy przycisku STAND-BY następnie ustawić wyłącznik główny na „0" i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.

Ponadto odczekać, aż urządzenie się ochłodzi.

Nie zanurzać nigdy urządzenia w wodzie!

Surowo zabrania się przeprowadzania interwencji wewnątrz urządzenia.

Nie używać do celów spożywczych wody, która stała w pojemniku przez kilka dni; umyć pojemnik i napełnić go świeżą, pitną wodą.

Jeśli urządzenie ma nie być używane przez dłuższy okres, wypuścić wodę z rurki wylotu pary i umyć dokładnie przystawkę pannarello (jeśli jest); następnie wyłączyć je i wyjąć wtyczkę z gniazda.

Przechowywać urządzenie w suchym i niedostępnym dla dzieci miejscu. Chronić urządzenie przed kurzem i brudem.

## Naprawy / Konserwacja

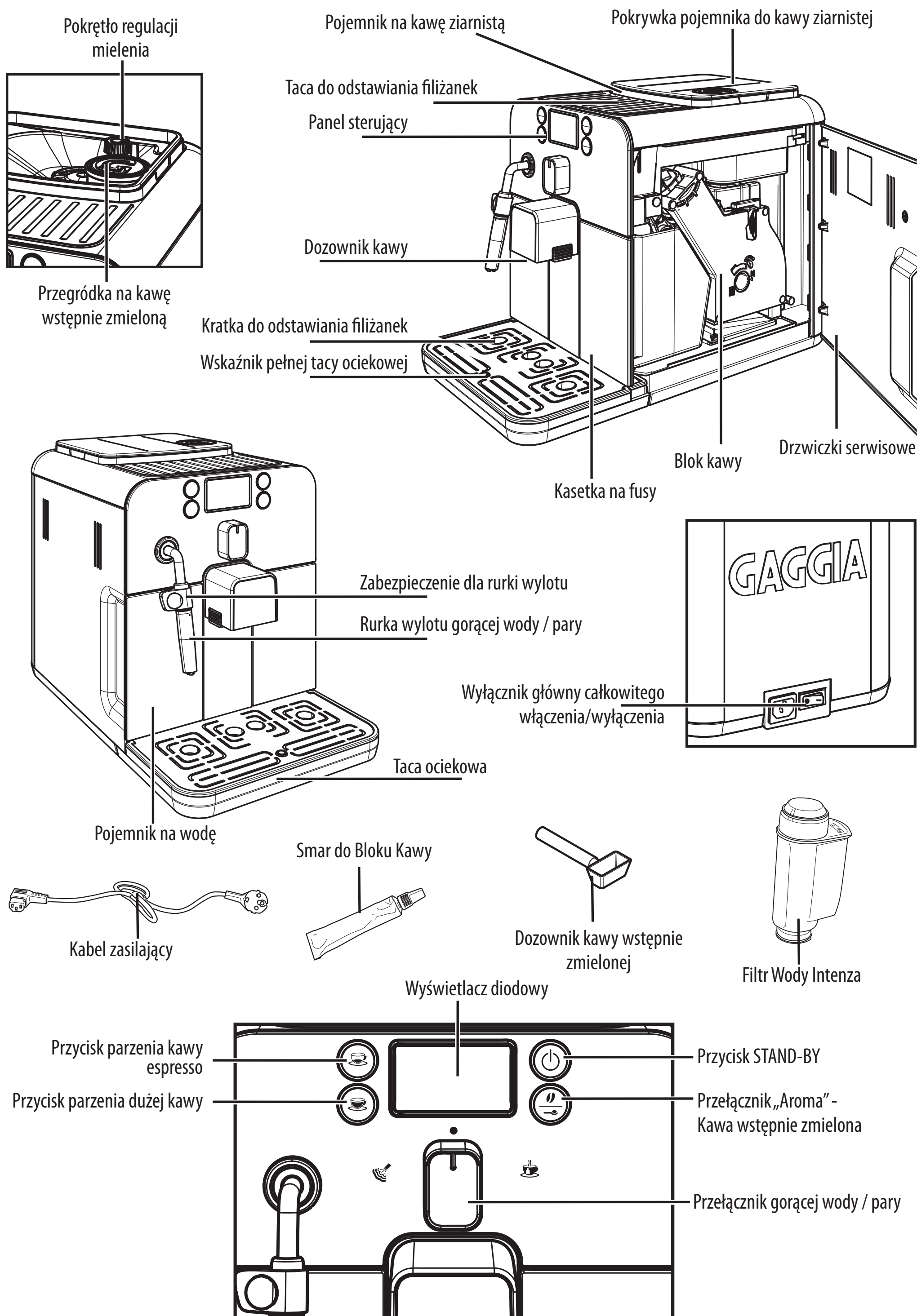
W przypadku awarii, usterek lub podejrzenia o usterkach powstałych w wyniku upadku, natychmiast wyjąć wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie włączać wadliwego urządzenia.

Tylko Autoryzowane Centra Serwisowe mogą dokonywać interwencji i napraw.

W przypadku działań niewykonanych z zasadami sztuki, producent uchyla się od odpowiedzialności za ewentualne szkody.

## Postępowanie w przypadku pożaru

W przypadku pożaru, używać do gaszenia gaśnicy z dwutlenkiem węgla ($CO_2$). Nie używać gaśnic wodnych ani proszkowych.


Pokrętło regulacji mielenia
Pojemnik na kawę ziarnistą
Pokrywka pojemnika do kawy ziarnistej
Taca do odstawiania filiżanek
Panel sterujący
Dozownik kawy
Przegródka na kawę wstępnie zmieloną
Kratka do odstawiania filiżanek
Wskaźnik pełnej tacy ociekowej
Blok kawy
Drzwiczki serwisowe
Kasetka na fusy
GAGGIA
Zabezpieczenie dla rurki wylotu
Rurka wylotu gorącej wody / pary
Wyłącznik główny całkowitego włączenia/wyłączenia
Taca ociekowa
Pojemnik na wodę
Smar do Bloku Kawy
Kabel zasilający
Dozownik kawy wstępnie zmielonej
Filtr Wody Intenza
Wyświetlacz diodowy
Przycisk parzenia kawy espresso
Przycisk parzenia dużej kawy
Przycisk STAND-BY
Przełącznik „Aroma" - Kawa wstępnie zmielona
Przełącznik gorącej wody / pary

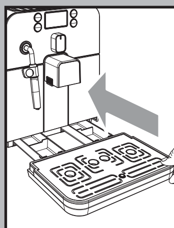
# INSTALACJA

**Dla własnego bezpieczeństwa oraz bezpieczeństwa innych osób, należy skrupulatnie zastosować się do instrukcji podanych w rozdziale „Normy bezpieczeństwa".**

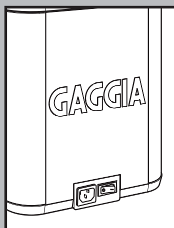
## Opakowanie

Oryginalne opakowanie zostało zaprojektowane i wyprodukowane w celu ochrony urządzenia podczas transportu. Zaleca się jego zachowanie do ewentualnej potrzeby transportu w przyszłości.

## Operacje wstępne

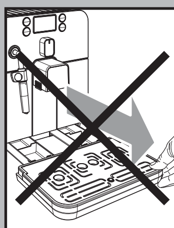


- Wyjąć z opakowania pokrywkę pojemnika na kawę i tacę ociekową z kratką.
- Wyjąć z opakowania ekspres do kawy i ustawić go w miejscu odpowiadającym wymaganiom opisanym w normach bezpieczeństwa.
- Włożyć tacę ociekową z kratką na swoje miejsce w urządzeniu, upewniając się, że tacka zostanie wsunięta aż do końca.
- Położyć pokrywkę na pojemniku na kawę.

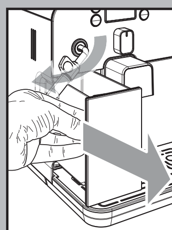



**Uwaga: włożyć wtyczkę do gniazdka, tylko jeżeli tak wskazano i sprawdzić, czy wyłącznik główny znajduje się w pozycji „0".**

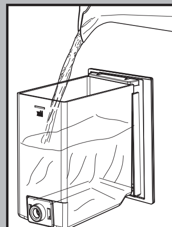
**Ważna informacja: Należy koniecznie przeczytać zawartość Rozdziału „Sygnalizacje wyświetlacza", gdzie szczegółowo wyjaśniono znaczenie wszelkich sygnalizacji, które urządzenie przekazuje użytkownikowi za pomocą diod led na wyświetlaczu umieszczonym na panelu sterującym.**



**NIGDY nie wyciągać tacki ociekowej, kiedy urządzenie jest włączone. Odczekać kilka minut po włączeniu i/lub wyłączeniu, ponieważ urządzenie wykonuje cykl płukania/samooczyszczania (patrz paragraf „Cykl płukania/samooczyszczania").**

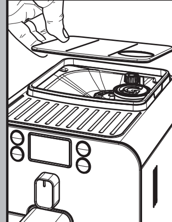


- Wyjąć pojemnik na wodę z jego obsady.
- Opłukać go i napełnić świeżą wodą; nie przekraczać poziomu (MAX) podanego na pojemniku. Włożyć ponownie pojemnik do urządzenia.



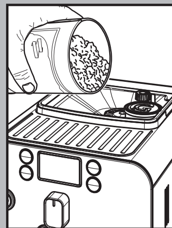
**Wlewać do pojemnika zawsze i jedynie świeżą wodę niegazowaną. Gorąca woda lub inne płyny mogą uszkodzić pojemnik i/lub urządzenie. Nie włączać urządzenia bez wody: upewnić się, czy w pojemniku jest wystarczająca ilość wody.**

- Zdjąć pokrywkę z pojemnika na kawę.



**Uwaga: pojemnik może być wyposażony w inny system bezpieczeństwa w oparciu o przepisy kraju użytkowania urządzenia.**

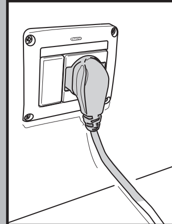
- Wsypać powoli kawę ziarnistą do pojemnika.



**Wsypywać do pojemnika tylko i wyłącznie kawę ziarnistą. Kawa mielona, rozpuszczalna czy inne przedmioty uszkodzą urządzenie.**

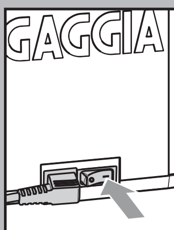
- Ponownie położyć pokrywkę na pojemniku na kawę.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego znajdującego się z tyłu urządzenia.



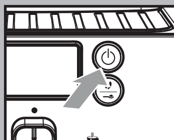



- Włożyć wtyczkę znajdującą się na przeciwnym krańcu kabla do ściennego gniazdka elektrycznego o odpowiednim napięciu.

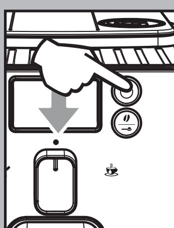
Polski




- Ustawić wyłącznik główny na „I", aby móc włączyć urządzenie.



- Przycisk "STAND-BY" miga.



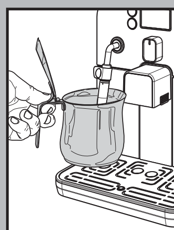
- Upewnić się, że przełącznik znajduje się w pozycji "⬤"; jeśli to konieczne, przekręcić go na wskazaną pozycję.
- Aby włączyć urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk „STAND-BY".


Migają

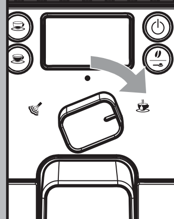
- Oznaczone symbole migają, wskazując, że należy przystąpić do napełnienia obwodu.

**Uwaga: Przed przystąpieniem do pierwszego uruchomienia, w przypadku przedłużającej się nieaktywności, należy napełnić obwód wodny.**

## Napełnianie obwodu



- Aby napełnić obwód, należy ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką Pannarello, jeśli jest).



- Przekręcić przełącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu "☕". Urządzenie przystąpi do automatycznego napełniania obwodu, wypuszczając pewną wstępnie określoną ilość wody przez przystawkę Pannarello.


Światła migające

Po zakończeniu procesu napełniania symbole wskazane na rysunku na wyświetlaczu migają.

Należy ustawić pokrętło wyboru w pozycji środkowej "⬤".


Światło wolno migające

- Symbole na wyświetlaczu migają powoli, wskazując fazę ogrzewania.


Światła migające cyklicznie

**Po rozgrzaniu się, urządzenie nie wykonuje cykl płukania obwodów wewnętrznych. W tej fazie na wyświetlaczu zapalają się symbole w sekwencji.**


Światła ciągłe

- Po zakończeniu operacji, o których mowa powyżej, zapalają się symbole na wyświetlaczu.

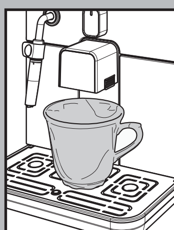
**Zostaje wyświetlone ekran, tak jak pokazano na rysunku z boku. Wyświetlony aromat odpowiada ustawieniom fabrycznym do pierwszego uruchomienia lub aromatowi wybranemu podczas ostatniego parzenia kawy.**

Urządzenie jest już gotowe do przygotowywania produktów.

- Aby zaparzyć kawę, przygotować gorącą wodę lub parę i prawidłowo używać urządzenia, należy uważnie stosować się do dalszych instrukcji.

## Pierwsze użycie lub użycie po dłuższym okresie nieużywania.

Te proste czynności umożliwią Państwu parzenie najlepszej kawy.

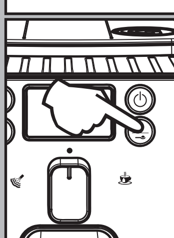


1 Ustawić spory pojemnik pod dozownikiem.



Światła ciągłe

2 Przed rozpoczęciem procedury sprawdzić, czy wyświetlacz wyświetla następujące symbole.



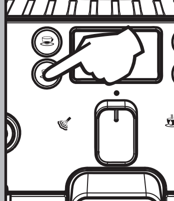
3 Wybrać funkcję parzenia kawy wstępnie mielonej, naciskając przycisk “ ” raz lub kilka razy.

**Nie dodawać kawy wstępnie zmielonej do przegródki.**



Światła ciągłe

Na wyświetlaczu pojawi się symbol.



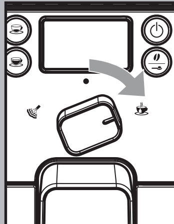
4 Nacisnąć przycisk parzenia dużej kawy.

5 Poczekać na zakończenie parzenia i opróżnić pojemnik z wodą.

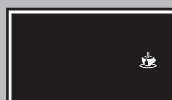
6 Powtórzyć czynności od punktu 1 do punktu 5 trzykrotnie; następnie przejść do punktu 7.



7 Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką Pannarello, jeśli jest).



8 Przekręcić przełącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu “ ”.



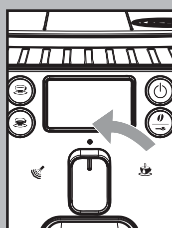
Światło ciągłe

Na wyświetlaczu wyświetlony zostanie następujący symbol.



Światło ciągłe

9 Nalać wodę do momentu wskazania braku wody, a następnie przekręcić przełącznik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do pozycji “●”.



10 Po zakończeniu napełnić ponownie pojemnik wodą. Następnie można zaparzyć produkty w sposób opisany w kolejnych paragrafach.



## Cykl płukania/autooczyszczania

Cykl ten umożliwia przepłukanie wewnętrznych obwodów kawy świeżą wodą.

Ten cykl wykonywany jest:

- Przy uruchamianiu urządzenia (gdy bojler jest zimny)
- Po napełnieniu obwodu (gdy bojler jest zimny)
- Podczas fazy przygotowywania Stand-by (jeśli został zaparzony jakiś rodzaj kawy)
- Podczas fazy przechodzenia na stand-by, po wciśnięciu przycisku „STAND-BY” (jeśli został zaparzony jakiś rodzaj kawy).



Światła migające cyklicznie

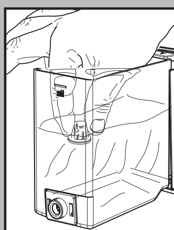
Zostaje nalana mała ilość wody, która przepłucze i ogrzeje wszystkie komponenty; w tej fazie symbole zapalają się w sekwencji.

Należy zaczekać, aż cykl ten zostanie automatycznie zakończony; **można przerwać nalewanie, wciskając jeden z dwóch przycisków kawy i/lub przycisk „Stand-by”.**

## Filtr wody „INTENZA".

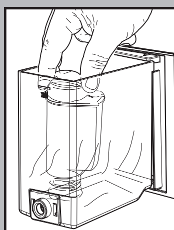
Aby ulepszyć jakość używanej wody, zaleca się zainstalowanie filtra wody.

Wyjąć filtr z opakowania i zanurzyć go w zimnej wodzie w pozycji pionowej (z częścią otwartą ku górze) i nacisnąć delikatnie na brzegi, aby wypuścić pęcherzyki powietrza.

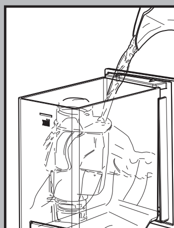


Wyjąć mały biały filtr znajdujący się w pojemniku, przechowywać go w suchym i chronionym od kurzu miejscu.

Ustawić Intenza Aroma System zgodnie ze specyfikacjami na opakowaniu.
A = Woda miękka
B = Woda średnia (standard)
C = Woda twarda



Włożyć filtr do pustego pojemnika. Naciskać aż do momentu zablokowania.



Napełnić pojemnik świeżą pitną wodą i włożyć go ponownie do urządzenia.

Za pomocą funkcji gorącej wody (patrz paragraf „Nalewanie gorącej wody") nalać wodę znajdującą się w pojemniku.

Ponownie napełnić pojemnik na wodę. Urządzenie jest gotowe do użytku.

**Uwaga: gdy nie ma filtra wody Intenza, należy włożyć do pojemnika mały biały filtr wyjęty wcześniej.**

# REGULACJA

Urządzenie, które Państwo kupili umożliwia wykonanie kilku regulacji, które pozwolą używać go jak najlepiej.

## Gaggia Adapting System

Kawa jest produktem naturalnym i jej cechy mogą zmieniać się w zależności od pochodzenia, rodzaju mieszanki i palenia. Ekspres do kawy Gaggia jest wyposażony w system autoregulacji, który pozwala na stosowanie każdego typu kawy ziarnistej dostępnej w sprzedaży (z wyjątkiem kawy karmelowej).

- Urządzenie reguluje się automatycznie, aby zoptymalizować ekstrakt z kawy, zapewniając doskonałą zwartość pastylki w celu uzyskania kremowej kawy espresso, która uwolni wszystkie aromaty, niezależnie od używanego rodzaju kawy.
- Proces optymalizacji jest procesem dostrajania, który wymaga zaparzenia pewnej liczby filiżanek kawy w celu umożliwienia urządzeniu wyregulowania zwartości proszku.
- Uwaga, istnieją szczególne mieszanki, które wymagają regulacji mielenia w celu zoptymalizowania ekstraktu kawy - (patrz par. Regulacja młynka).

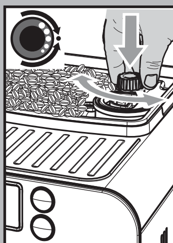
## Regulacja młynka

**Uwaga! Pokrętło regulacji mielenia, umieszczone wewnątrz pojemnika na kawę, należy przekręcać tylko, kiedy młynek działa. Nie wsypywać kawy mielonej i/lub rozpuszczalnej do pojemnika na kawę ziarnistą.**

**Zabrania się wkładania tam jakiegokolwiek materiału, który nie jest kawą ziarnistą. Młynek zawiera komponenty ruchome, które mogą stanowić niebezpieczeństwo; zabrania się wkładania do niego palców i/lub innych przedmiotów. Dozwolone jest tylko regulowanie stopnia mielenia za pomocą pokrętła. Przed wykonaniem jakiejkolwiek innej czynności wewnątrz pojemnika na kawę, należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć**

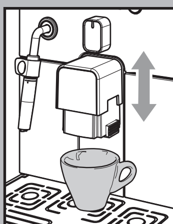
**wtyczkę z gniazdka elektrycznego. Nie wsypywać kawy ziarnistej podczas funkcjonowania młynka.**

Urządzenie umożliwia dokonanie lekkiej regulacji stopnia zmielenia kawy, by dostosować go do typu użytej kawy.
Regulacja winna być wykonywana tylko poprzez pokrętło znajdujące się wewnątrz pojemnika na kawę; należy je wcisnąć i przekręcić.
Przycisnąć i obracać pokrętło każdorazowo tylko o jedną jednostkę i zaparzyć 2-3 kawy; tylko w ten sposób można zauważyć zmiany grubości mielenia.
Punkty odniesienia umieszczone wewnątrz pojemnika oznaczają ustawiony stopień mielenia; można ustawić 5 różnych stopni mielenia z następującymi odniesieniami:
Odniesienie Duże – Mielenie Grube
Odniesienie Małe – Mielenie Drobne.

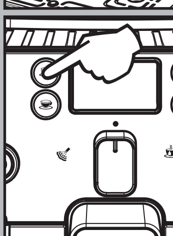


## Regulacja ilości kawy w filiżance

Urządzenie pozwala na regulację ilości parzonej kawy zgodnie z Państwa gustami i/lub wielkością Państwa kubków/filiżanek.



Przy każdym przyciśnięciu i zwolnieniu przycisku "☕" lub "☕" urządzenie zaparza pewną zaprogramowaną ilość kawy, zgodnie z ustawieniami fabrycznymi. Zaprogramowaną ilość można zmienić zgodnie z upodobaniem. Każdemu przyciskowi jest przypisane parzenie kawy; następuje ono niezależnie.



Jako przykład zostanie opisane programowanie przycisku "☕", do którego zwykle przypisana jest kawa espresso.

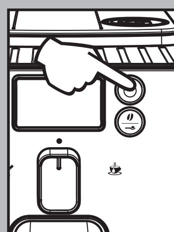

Światło migające

- Umieścić filiżankę pod dozownikiem kawy.
- Przytrzymać przycisk "☕" przez 5 sekund, aby przejść do trybu programowania; symbol "☕" miga szybko i rozpoczyna przygotowywanie kawy; symbol miga przez cały cykl parzenia kawy.
- Kiedy w filiżance pojawi się wybrana ilość kawy, należy wcisnąć ponownie przycisk "☕".

W tym momencie przycisk "☕" jest zaprogramowany; przy każdym wciśnięciu i zwolnieniu przycisku urządzenie zaparzy taką samą ilość kawy, jaka została właśnie zaprogramowana.

Tą samą operację można wykonać za pomocą przycisku "☕". Po dwukrotnym wciśnięciu przycisku "☕" lub "☕" do parzenia kawy urządzenie podwoi zapamiętaną ilość.

## Stand-by

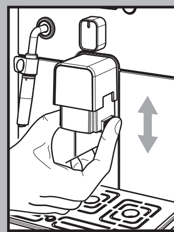


Urządzenie przystosowane jest do oszczędzania energii. Po 60 minutach od ostatniego użycia urządzenie automatycznie się wyłączy. Kiedy urządzenie jest w trybie stand-by, miga przycisk "⏻".

**Uwaga: podczas fazy wyłączania urządzenie wykonuje cykl płukania, jeśli został zaparzony jakiś rodzaj kawy. Uwaga: podczas włączania urządzenia po całkowitym wyłączeniu zostanie ono uruchomione w trybie stand-by**

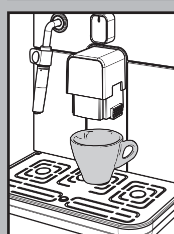
Aby ponownie włączyć urządzenie, wystarczy wcisnąć przycisk STAND-BY (jeśli wyłącznik główny jest w pozycji „I"); w takim wypadku urządzenie wykona płukanie tylko, jeżeli bojler się ochłodził.

## Regulacja dozownika

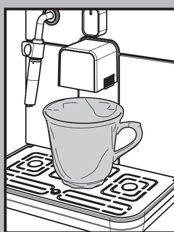


W ekspresie do kawy można używać większość dostępnych na rynku kubków/filiżanek.
Dozownik może być regulowany na wysokość, aby lepiej pasował do wielkości filiżanek, jakich Państwo używają.

Aby wykonać regulację, należy podnieść lub obniżyć ręcznie dozownik, ustawiając palce, jak pokazano na rysunku.
Zalecane pozycje to:
Przy stosowaniu małych filiżanek;



Polski

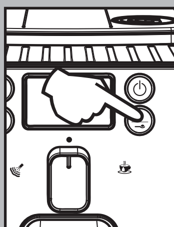


Przy stosowaniu dużych kubków.



- Pod dozownikiem można ustawić dwa kubki/filiżanki, aby zaparzyć równocześnie dwie kawy.

## Regulacja „Aromat”



Urządzenie jest przystosowane do umożliwienia regulacji ilości kawy do zmielenia od 7 gr do 10,5 gr na kawę.

Naciskanie i zwalnianie przycisku “ ” daje cztery możliwości wyboru (lekki, średni, mocny, wstępnie zmielony).



Światła ciągłe

Wybór jest możliwy, kiedy na wyświetlaczu wyświetlane są ziarna; przy każdym przyciśnięciu i zwolnieniu przycisku “ ” aromat zmienia się o jeden stopień:

= Aromat lekki

= Aromat średni

= Aromat mocny

Wybór powinien być wykonany przed wyborem kawy. W ten sposób określa się intensywność smaku w zależności od gustu.



Światła ciągłe

Po wyborze „aromatu mocnego” wybierana jest funkcja, która umożliwia zaparzenie kawy z kawy wstępnie zmielonej.
Ten wybór jest wskazywany poprzez symbol z boku.

Aby skorzystać z tej funkcji, należy zapoznać się z odpowiednim paragrafem.

# PARZENIE KAWY

**Uwaga: W przypadku, gdyby urządzenie nie zaparzało kawy, należy sprawdzić, czy w pojemniku na wodę jest woda.**

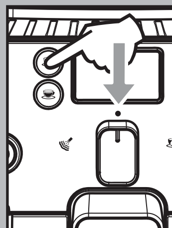


Światła ciągłe

**Przed zaparzeniem kawy należy sprawdzić sygnalizacje na wyświetlaczu oraz czy pojemnik na wodę i pojemnik na kawę są napełnione.**

**Trzymać przełącznik na pozycji kawy “●” podczas fazy parzenia.**

**Przed zaparzeniem kawy wyregulować wysokość dozownika zgodnie z upodobaniem i wybrać aromat lub kawę wstępnie zmieloną.**



## Używając kawy ziarnistej

- Aby zaparzyć kawę, należy przycisnąć i zwolnić:

  przycisk “ ”, aby wybrać żądany Aromat.

  przycisk“ ”, aby otrzymać kawę espresso;

  przycisk “ ”, aby otrzymać dużą kawę.



Światło ciągłe

- Następnie uruchomi się cykl parzenia kawy:

  Aby zaparzyć 1 kawę, należy wcisnąć jeden raz przycisk “ ” lub “ ”; na wyświetlaczu zostanie wyświetlony symbol.



Światło ciągłe

  Aby zaparzyć 2 kawy, należy nacisnąć 2 razy, jeden za drugim, przycisk “ ” lub “ ”; na wyświetlaczu zostanie wyświetlony symbol.

**Aby zaparzyć 2 kawy, urządzenie automatycznie przejdzie do mielenia i dozowania odpowiedniej ilości kawy. Przygotowanie dwóch kaw wymaga dwóch cykli mielenia i dwóch cykli parzenia, które są automatycznie wykonywane przez urządzenie.**

- Po zakończeniu cyklu wstępnego parzenia, kawa zacznie wypływać z dozownika.

- Parzenie kawy zostanie automatycznie zatrzymane, kiedy ustawiony poziom zostanie osiągnięty; jednakże istnieje możliwość przerwania parzenia kawy poprzez wciśnięcie wcześniej uruchomionego przycisku.

**Urządzenie jest tak wyregulowane, aby przygotować prawdziwe włoskie espresso. Cecha ta może nieco wydłużyć czas parzenia z pełną korzyścią dla intensywnego smaku kawy.**

## Używając kawę wstępnie zmieloną

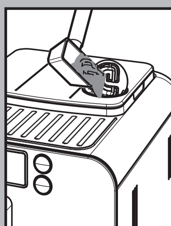
**Ta funkcja pozwala na stosowanie kawy wstępnie mielonej i bezkofeinowej.**

Kawa wstępnie mielona musi zostać wsypana do odpowiedniej przegródki znajdującej się z boku pojemnika na kawę ziarnistą. Należy używać wyłącznie kawy mielonej, specjalnie przygotowanej do parzenia w ekspresach ciśnieniowych, nie używać nigdy kawy ziarnistej lub rozpuszczalnej.

**Uwaga:**

- **Jeśli nie zostanie wsypana kawa wstępnie mielona do przegródki, nastąpi tylko nalanie wody;**
- **Jeśli doza jest zbyt duża i zostanie wsypane 2 lub więcej miarek kawy, urządzenie nie zaparzy produktu. Również w takim wypadku urządzenie wykona cykl na pusto i wysypie kawę w proszku do kasetki na fusy.**


Światła ciągłe



Aby zaparzyć kawę, należy:

- Nacisnąć i zwolnić przycisk "" aż do wyświetlenia ikony funkcji kawy wstępnie zmielonej
- Podnieść pokrywkę przegródki na kawę wstępnie zmieloną.
- Wsypać **tylko 1 miarkę** kawy wstępnie zmielonej do przegródki; przy tej czynności używać tylko miarki będącej na wyposażeniu z urządzeniem. Następnie zamknąć pokrywkę.

**Uwaga: do przegródki wsypywać tylko kawę wstępnie zmieloną. Wprowadzanie innych substancji lub przedmiotów może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia, którego nie obejmuje gwarancja.**

Nacisnąć i zwolnić:

przycisk"", aby otrzymać kawę espresso;

przycisk"", aby otrzymać dużą kawę.

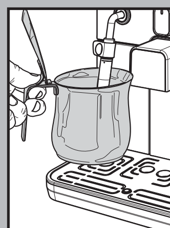
- Następnie uruchomi się cykl parzenia kawy. Po zakończeniu cyklu wstępnego parzenia, kawa zacznie wypływać z dozownika.
- Parzenie kawy zostanie automatycznie zatrzymane, kiedy ustawiony poziom zostanie osiągnięty; jednakże istnieje możliwość przerwania parzenia kawy poprzez wciśnięcie wcześniej uruchomionego przycisku.
  Po zakończeniu parzenia produktu urządzenie przestawi się na konfigurację ustawioną dla kawy ziarnistej.

**Aby zaparzyć kolejne kawy, należy powtórzyć czynności opisane powyżej.**

# NALEWANIE GORĄCEJ WODY

**Uwaga: na początku może dojść do krótkiego tryskania gorącej wody: niebezpieczeństwo poparzeń. Rurka doprowadzająca gorącą wodę może osiągnąć wysoką temperaturę: nie dotykać jej bezpośrednio rękami.**


Światła ciągłe



- Przed nalaniem gorącej wody sprawdzić, czy wyświetlacz wyświetla następujący symbol.

Kiedy urządzenie jest gotowe do parzenia kawy, należy postępować w następujący sposób:

- Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką Pannarello, jeśli jest).




- Przekręcić przełącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu "☕".

- Na wyświetlaczu wyświetlony zostanie tylko następujący symbol, który będzie palił się światłem ciągłym.

- Nalać żądaną ilość gorącej wody; aby zatrzymać nalewanie gorącej wody, należy przekręcić przełącznik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, ustawiając go w pozycji "●". Urządzenie przejdzie do normalnego funkcjonowania.

**W niektórych przypadkach może zdarzyć się tak, że po przekręceniu przełącznika, nie wypłynie gorąca woda, a symbol na wyświetlaczu zacznie migać. Należy odczekać aż faza rozgrzewania zostanie zakończona, aby uzyskać strumień gorącej wody z przystawki Pannarello.**

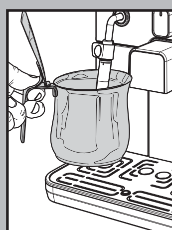
## WYTWARZANIE PARY / CAPPUCCINO

Para może być używana do ubijania mleka do cappuccino, ale również do ogrzewania napojów.

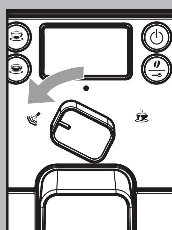
**Niebezpieczeństwo poparzenia! Na początku parzenia mogą wystąpić krótkie spryskiwania gorącej wody. Rurka doprowadzająca może osiągnąć wysoką temperaturę: nie dotykać jej bezpośrednio rękami.**

**Ważna informacja: zaraz po użyciu pary do ubicia mleka należy wyczyścić rurkę wylotu pary (lub przystawkę Pannarello, jeśli jest). Kiedy maszyna jest gotowa, należy nalać niewielką ilość gorącej wody do szklanki i wyczyścić z zewnątrz rurkę wylotu paru (lub przystawkę Pannarello, jeśli jest). Zapewni to doskonałe wyczyszczenie wszystkich części z ewentualnych pozostałości mleka.**

**Aby zaparzyć cappuccino, zalecamy wylanie wody znajdującej się w rurce wylotu pary.**



- Aby wylać wodę znajdującą się w rurce wylotu pary, należy ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką Pannarello, jeśli jest).



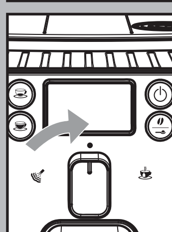
- Kiedy urządzenie jest gotowe do parzenia kawy, należy przekręcić przełącznik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do punktu "♨"; pozostała woda może wypłynąć z rurki wylotu pary (przystawki Pannarello, jeśli jest).




- Urządzenie potrzebuje czasu na wstępne ogrzanie, w tej fazie symbol miga.



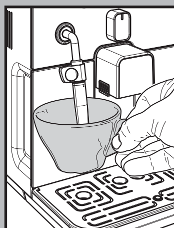

- Kiedy symbol przestaje migać, rozpoczyna się wytwarzanie pary; wkrótce zacznie wydobywać się tylko para.



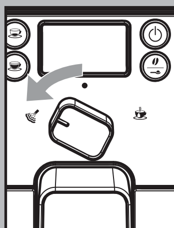
- Aby zatrzymać wytwarzanie pary, przekręcić przełącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić go ponownie w pozycji "●".

- Napełnić zimnym mlekiem 1/3 pojemnika, który zostanie użyty do przygotowania cappuccino.

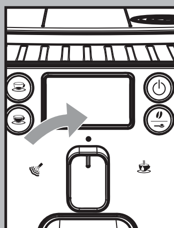
**Aby zapewnić najlepsze rezultaty w przygotowywaniu cappuccino, stosowane mleko powinno być zimne i trzymane w lodówce.**



- Aby ograzać mleko od razu w filiżance, należy zanurzyć rurkę wylotu pary (przystawkę Pannarello, jeśli jest) w mleku do rozgrzania.



- Przekręcić przełącznik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do punku "♨"; obracać pojemnik powolnym ruchem od dołu do góry, aby umożliwić jednorodne wytwarzanie się pianki.

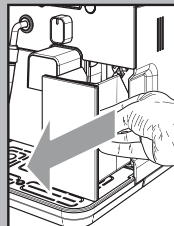


- Po skończeniu używania pary przez żądany okres czasu, przekręcić przełącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić go ponownie w pozycji "●", aby zatrzymać wytwarzanie pary.
- Ten sam system może być stosowany do ogrzewania innych napojów.

Po użyciu rurki wylotu pary (przystawki Pannarello, jeśli jest), należy ją umyć w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i Konserwacja".

**Po użyciu pary do przygotowania napoju można przejść od razu do parzenia kawy lub wytwarzania pary.**

**Pozostawienie przełącznika w pozycji środkowej "●" powoduje, że urządzenie przestawi się automatycznie na temperaturę parzenia kawy w celu uniknięcia niepotrzebnego marnowania energii.**






# CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

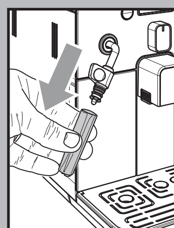
Czyszczenie ogólne

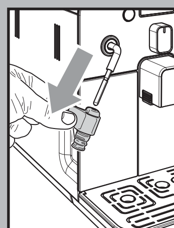
- Codziennie, kiedy urządzenie jest włączone, opróżnić i wyczyścić kasetkę na fusy.

**Uwaga: zalecamy opróżnić pojemnik, jeżeli urządzenie nie będzie stosowane przez kilka dni.**

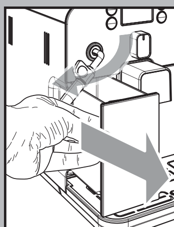
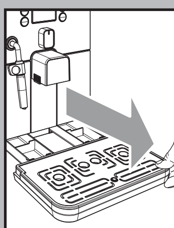
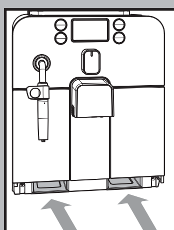
- Pozostałe czynności związane z konserwacją i czyszczeniem mogą być wykonywane tylko, kiedy urządzenie jest zimne i odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Nie wkładać do zmywarki wyjmowanych komponentów.
- Nie używać do czyszczenia ostrych przedmiotów ani żrących produktów chemicznych (rozpuszczalniki).
- Do czyszczenia urządzenia stosować miękką ściereczkę zwilżoną wodą.
- Nie suszyć urządzenia i/lub jego części w piecyku mikrofalowym i/lub tradycyjnym piecu.

**Po zakończeniu przygotowywania napojów z mlekiem, należy nalać gorącą wodę przez rurkę wylotu pary (przystawkę Pannarello, jeśli jest), aby ją dobrze wyczyścić.**





- Codziennie po ogrzaniu mleka zdjąć zewnętrzną część przystawki Pannarello (jeśli jest) i umyć ją świeżą pitną wodą.
- Raz na tydzień jest konieczne czyszczenie rurki wylotu pary. Aby wykonać tę czynność trzeba:
  - zdjąć część zewnętrzną przystawki Pannarello (do normalnego czyszczenia);
  - wysunąć górną część przystawki Pannarello z rurki wylotu pary;
  - umyć górną część przystawki Pannarello świeżą pitną wodą;
  - umyć rurkę wylotu pary wilgotną ściereczką i usunąć ewentualne pozostałości mleka;
  - umieścić ponownie górną część w

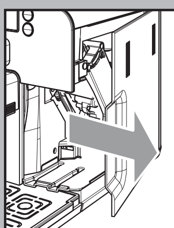
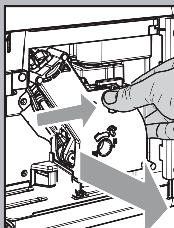




rurce wylotu pary (upewnić się, czy jest prawidłowo włożona).

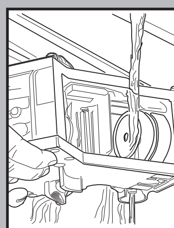
Zamontować ponownie zewnętrzną część przystawki Pannarello.

- Zaleca się codzienne czyszczenie pojemnika na wodę; aby ułatwić wyciągnięcie pojemnika na wodę, podnieść rurkę wylotu pary/przystawkę Pannarello:
  - Wyjąć mały biały filtr umieszczony wewnątrz pojemnika i umyć go bieżącą pitną wodą.
  - Umieścić ponownie mały biały filtr na miejscu, równocześnie lekko dociskając i przekręcając.
  - Napełnić pojemnik świeżą pitną wodą.
- Codziennie opróżniać i myć tacę ociekową; czynność tę należy wykonać również, kiedy pływak się podnosi.
- Co tydzień należy czyścić również miejsce tacy poprzez otwory na dnie urządzenia.

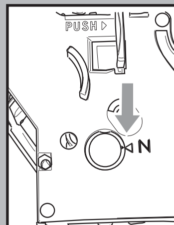
## Blok kawy

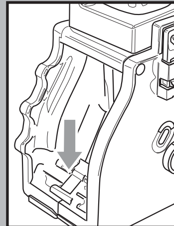
- Blok Kawy należy czyścić za każdym razem, kiedy pojemnik na kawę ziarnistą jest napełniany, lub w każdym razie, przynajmniej raz na tydzień.
- Wyłączyć urządzenie, naciskając wyłącznik i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Wyciągnąć kasetkę na fusy. Otworzyć drzwiczki serwisowe.
- Wyjąć Blok Kawy, trzymając go za specjalny uchwyt i wciskając przycisk «PUSH». Blok Kawy może być myty tylko letnią wodą bez detergentu.



- Umyć Blok Kawy letnią wodą; umyć dokładnie górny filtr.
- Umyć i wysuszyć dokładnie wszystkie części Bloku Kawy.
- Wyczyścić dokładnie przestrzeń wewnątrz urządzenia.

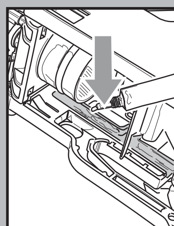



- Sprawdzić, czy oba punkty zgadzają się ze sobą.

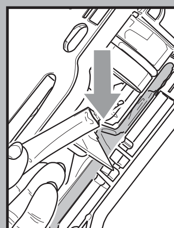


- Sprawdzić, czy dźwignia styka się z podstawą Bloku Kawy. Wcisnąć przycisk „PUSH", aby upewnić się, że Blok Kawy jest we właściwej pozycji.

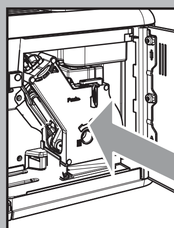
**Przeprowadzić smarowanie Bloku Kawy po około 500 zaparzeniach. Smar do smarowania Bloku Kawy można kupić w autoryzowanych centrach serwisowych.**



- Smarować prowadnice zespołu jedynie smarem dostarczonym w wyposażeniu.



- Rozprowadzić smar równomiernie na obydwu prowadnicach bocznych.



- Umieścić ponownie Blok Kawy w odpowiedniej wnęce tak, aby zaczepienie odbyło się BEZ wciskania przycisku „PUSH".
- Włożyć kasetkę na fusy. Zamknąć drzwiczki serwisowe.


Światła ciągłe

## ODWAPNIANIE

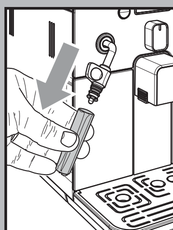
Tworzenie się kamienia jest naturalną konsekwencją użytkowania urządzenia.

Konieczność wykonania odwapnienia wskazywana jest poprzez zapalenie się symbolu na wyświetlaczu.

**Ważna informacja: zaleca się przeczytanie kolejnego paragrafu „Uwagi na temat odwapniania", w którym wyjaśnione zostanie kilka rozwiązań pozwalających na utrzymanie urządzenia w doskonałej sprawności.**

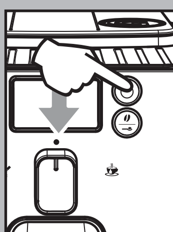



**Stosować tylko środek odwapniający GAGGIA. Został on opracowany specjalnie w celu utrzymania jak najlepszej wydajności i funkcjonalności urządzenia przez cały okres jego żywotności, jak również, aby uniknąć sytuacji, w których, jeśli jest ono prawidłowo używane, dochodziłoby do zmian parzonego produktu.**



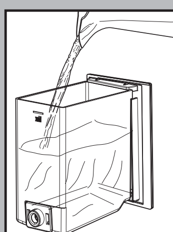
**Uwaga! Nie pić roztworu odwapniającego ani nalewanych produktów aż do zakończenia cyklu. Nie używać w żadnym wypadku octu jako odwapniacza.**

Przed wykonaniem odwapnienia usunąć przystawkę Pannarello (jeśli jest) z rurki wylotu pary w sposób opisany w rozdziale „Czyszczenie i Konserwacja".

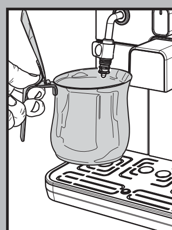


- Włączyć urządzenie przyciskiem „STAND-BY". **Zaczekać, aż urządzenie zakończy proces płukania i rozgrzewania.**

**Uwaga! Wyjąć filtr „Intenza" przed włożeniem odwapniacza.**

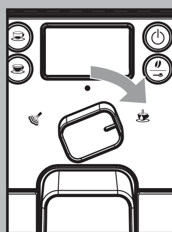


- Wlać całą zawartość butelki skoncentrowanego odwapniacza Gaggia do pojemnika na wodę znajdującego się w urządzeniu i napełnić go świeżą pitną wodą aż do poziomu MAX. Włożyć ponownie pojemnik do urządzenia.



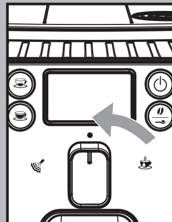
1 Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary.

**Pojemność pojemnika powinna wynosić co najmniej 1 litr. Jeśli nie ma się tak pojemnego pojemnika, należy zakręcić kurek, opróżnić pojemnik, ponownie postawić go pod rurkę i ponownie odkręcić kurek.**



2 Dopiero po dodaniu roztworu odwapniacza do pojemnika należy przekręcić przełącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu "☕" i nalać 2-3 filiżanki wody (około 150 ml).

3 Zakończyć nalewanie, przekręcając przełącznik do pozycji środkowej "●".



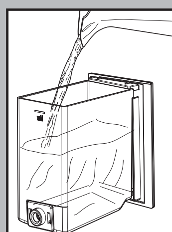
4 Pozwolić na działanie odwapniacza przez 15-20 minut.

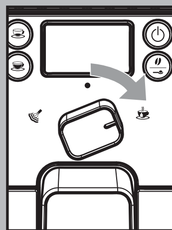
5 Powtarzać procedurę wskazaną w punktach 2 i 3 co 3 minuty aż do całkowitego zużycia roztworu znajdującego się w pojemniku na wodę.


Światło ciągłe

6 Gdy na wyświetlaczy pojawi się symbol, wypłukać dobrze pojemnik i napełnić go świeżą wodą pitną.

7 Opróżnić pojemnik użyty do zbierania płynu wypływającego z urządzenia i ustawić go pod rurką wylotu pary.



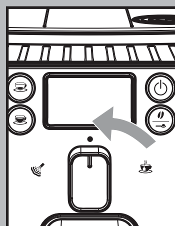


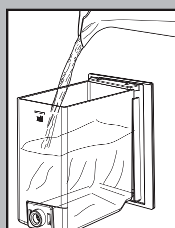
8 Przekręcić przełącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu "☕". Rozpoczyna się cykl płukania urządzenia.

Polski



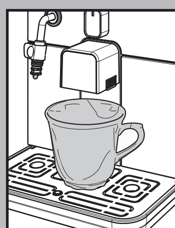

9 Kiedy woda wewnątrz pojemnika się skończy, pojawi się symbol umieszczony z boku; oznacza to, że należy ustawić przełącznik w pozycji "●".





10 Wypłukać dobrze pojemnik i napełnić go świeżą wodą pitną.

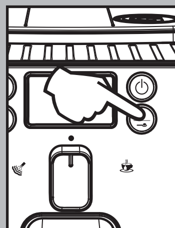
11 Opróżnić pojemnik użyty do zbierania płynu wypływającego z urządzenia.



12 Ustawić spory pojemnik pod dozownikiem.




13 Przed rozpoczęciem procedury sprawdzić, czy wyświetlacz wyświetla następujące symbole.

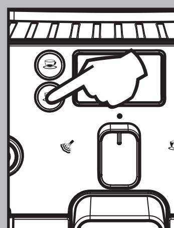


14 Wybrać funkcję parzenia kawy wstępnie mielonej, naciskając przycisk "" raz lub kilka razy.

**Nie dodawać kawy wstępnie zmielonej do przegródki.**



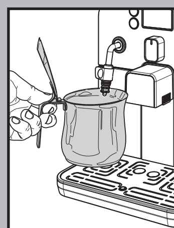

Na wyświetlaczu pojawi się symbol.



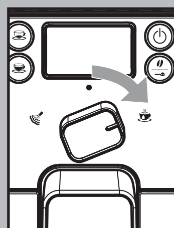
15 Nacisnąć przycisk parzenia dużej kawy.

16 Poczekać na zakończenie parzenia i opróżnić pojemnik z wodą.

17 Powtórzyć czynności od punktu 12 do punktu 16 trzykrotnie; następnie przejść do punktu 18.



18 Ustawić pojemnik pod rurką wylotu pary (przystawką Pannarello, jeśli jest).



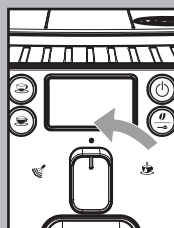
19 Przekręcić przełącznik w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara aż do punktu "".




Na wyświetlaczu wyświetlony zostanie następujący symbol.

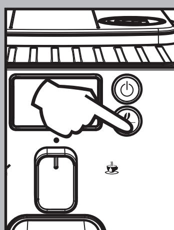



20 Nalać wodę do momentu wskazania braku wody, a następnie przekręcić przełącznik w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do pozycji "●".



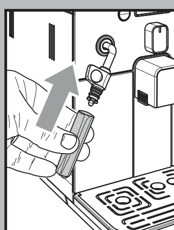
21 Po zakończeniu napełnić ponownie pojemnik na wodę.

Cykl odwapniania został zakończony. Następnie można zaparzyć produkty.



22 Przytrzmać przycisk "" przez 6 sekund, aby wyzerować urządzenie i wyłączyć alarm odwapniania.


Światła ciągłe



Zamontować ponownie zewnętrzną część przystawki Pannarello.

**Jeśli urządzenie zostanie wyłączone podczas wykonywania cyklu odwapniania, cykl zostanie powtórzony w całości przy następnym uruchomieniu.**

**Roztwór odwapniający musi być usunięty w sposób przewidziany przez producenta i/lub według norm obowiązujących w kraju używania.**

**Po wykonaniu cyklu odwapniania należy umyć blok kawy w sposób opisany w paragrafie „Blok kawy" w rozdziale „Czyszczenie i Konserwacja".**

## Uwagi dotyczące odwapniania

W poprzednim paragrafie została zobrazowana prawidłowa procedura przy odwapnianiu urządzenia.

Zakupione urządzenie jest wyposażone w zaawansowane oprogramowanie, które sprawdza ilość używanej wody, aby podawać wiarygodne wskazówki, kiedy należy wykonać odwapnianie.

Oprogramowanie to zostało ustawione na standardową twardość wody.

W niektórych szczególnych przypadkach wiemy, że woda może być szczególnie twarda (z wysoką zawartością wapnia); może to wywołać konieczność wykonywania cykli odwapniania z większą częstotliwością, bez oczekiwania na sygnalizację na wyświetlaczu urządzenia.

Nawet jeśli używacie urządzenie sporadycznie (np. 1 kawa na dzień), zaleca się wykonywanie cyklu odwapniania z większą częstotliwością.

**W tych szczególnych przypadkach zalecamy wykonywanie cyklu odwapniania co 1-2 miesiące, nawet jeśli urządzenie nie sygnalizuje takiej potrzeby.**

Polski

# WYŚWIETLACZ PANELU STERUJĄCEGO

## Sygnały gotowości


Światło ciągłe

- Urządzenie gotowe do parzenia kawy z kawy ziarnistej i gorącej wody.


Światło ciągłe

- Urządzenie gotowe do parzenia kawy z kawy wstępnie zmielonej.


Światło ciągłe

- Urządzenie w fazie wytwarzania pary.


Światło ciągłe

- Urządzenie w fazie nalewania gorącej wody.


Światło ciągłe

- Urządzenie w fazie parzenia 1 kawy espresso lub dużej kawy.


Światło ciągłe

- Urządzenie w fazie parzenia 2 kaw espresso lub 2 dużych kaw.


Światło migające

- Urządzenie w fazie programowania ilości kawy do parzenia przy każdym wciśnięciu przycisku “” lub “”.

## Sygnały informacyjne


Światła migające

- Urządzenie w fazie rozgrzewania przed parzeniem kawy, nalewaniem gorącej wody i wytwarzaniem pary.


Światła migające cyklicznie

- Urządzenie w fazie przepłukiwania.

  Poczekać, aż urządzenie zakończy tę operację.


Światła ciągłe

- Urządzenie wymaga cyklu odwapniania.


Światła migające

- Urządzenie wymaga cyklu napełniania obwodu wodnego.

## Sygnały alarmowe


Światła migające

- Ustawić pokrętło wylotu rurki gorącej wody / pary we właściwej pozycji.
- Należy włożyć Blok Kawy do urządzenia.
- Zamknąć drzwiczki serwisowe.


Światło ciągłe

- Opróżnić kasetkę na fusy.


Światło migające

- Włożyć kasetkę na fusy.


Światło ciągłe

- Brak ziaren w pojemniku na kawę.

  Po napełnieniu pojemnika można uruchomić ponownie cykl.


Światło ciągłe

- Napełnić pojemnik na wodę.

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Zachowanie | Przyczyny | Rozwiązanie |
|---|---|---|
| Urządzenie nie włącza się. | Urządzenie nie jest połączone do sieci elektrycznej. | Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej. |
| Kawa nie jest wystarczająco gorąca | Filiżanki są zimne. | Ogrzać filiżanki gorącą wodą. |
| Nie wypływa gorąca woda lub para. | Otwór rurki wylotu pary jest zablokowany. | Przeczyścić otwór rurki wylotu pary za pomocą szpilki. **Przed wykonaniem tej czynności, upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i zimne.** |
| | Brudna przystawka pannarello (jeśli jest). | Wyczyścić przystawkę pannarello. |
| Kawa ma mało pianki. **(Patrz uwaga)** | Nieodpowiednia lub zbyt stara mieszanka kawy lub też zbyt grubo zmielona. | Zmienić mieszankę kawy lub wyregulować stopień mielenia zgodnie z opisem w paragrafie „Regulacja młynka". |
| Urządzenie nagrzewa się zbyt długo lub ilość wody, która płynie z rurki jest zbyt mała. | Obwód urządzenia jest zablokowany z powodu osadów kamienia. | Odwapnić urządzenie. |
| Nie można wyjąć Bloku Kawy. | Blok Kawy nie jest we właściwej pozycji. | Włączyć urządzenie. Zamknąć drzwiczki serwisowe. Blok zaparzający powraca automatycznie do pozycji wyjściowej. |
| | Pojemnik na fusy włożony. | Wyjąć pojemnik na fusy przed wyjęciem bloku zaparzającego. |
| Urządzenie mieli, ale kawa nie wychodzi. **(Patrz uwaga)** | Brakuje wody. | Napełnić pojemnik na wodę i obwód (paragraf „Przed uruchomieniem). |
| | Brudny Blok Kawy. | Wyczyścić Blok Kawy (paragraf „Blok kawy"). |
| | Obwód nienapełniony. | Napełnić obwód (paragraf „Przed uruchomieniem). |
| | Zdarzenie szczególne, które występuje, kiedy urządzenie automatycznie reguluje dozę. | Zaparzyć kilka kaw zgodnie z opisem w paragrafie „Gaggia Adapting System". |
| | Brudny dozownik. | Wyczyścić dozownik. |
| Kawa zbyt wodnista. **(Patrz uwaga)** | Zdarzenie szczególne, które występuje, kiedy urządzenie automatycznie reguluje dozę. | Zaparzyć kilka kaw zgodnie z opisem w paragrafie „Gaggia Adapting System". |
| Kawa płynie zbyt wolno. **(Patrz uwaga)** | Mielenie zbyt drobne. | Zmienić mieszankę kawy lub wyregulować stopień mielenia zgodnie z opisem w paragrafie „Regulacja młynka". |
| | Obwód nienapełniony. | Napełnić obwód (paragraf „Przed uruchomieniem") |
| | Brudny Blok Kawy. | Wyczyścić Blok Kawy (paragraf „Blok kawy"). |
| Kawa wypływa poza dozownikiem. | Zatkany dozownik. | Wyczyścić dozownik i jego otwory wylotowe. |

**Uwaga: problemy te mogą być normalne, jeśli została zmieniona mieszanka kawy lub w przypadku wykonywania pierwszej instalacji; w takim wypadku należy odczekać aż urządzenie przystąpi do autoregulacji w sposób opisany w paragrafie „Gaggia Adapting System".**

**W przypadku problemów, które nie zostały omówione w powyższej tabeli, lub, gdy podane porady ich nie rozwiązują, zwrócić się do centrum serwisowego.**

# DANE TECHNICZNE

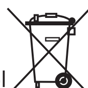
Producent zastrzega sobie prawo do modyfikacji właściwości technicznych produktu.

Napięcie nominalne - Moc nominalna - Zasilanie ............ Patrz tabliczka umieszczona w obrębie drzwiczek
Materiał obudowy ............ Tworzywo termoplastyczne/Metal
Wymiary (l x h x d) (mm) ............ 256 x 320 x 432
Waga ............ 8,450 Kg
Długość kabla ............ 1,2 m
Panel sterowniczy ............ Na przedniej części
Przystawka pannarello (obecna tylko w niektórych modelach) ............ Specjalna do cappuccino
Pojemnik na wodę ............ 1,2 litr - Wyjmowany
Pojemność zbiornika na kawę (gr.) ............ 260
Pojemność zbiornika na fusy ............ 8
Ciśnienie pompy ............ 15 barów
Bojler ............ Inox
Zabezpieczenia ............ Bezpiecznik termiczny

Polski

# POZBYWANIE SIĘ URZĄDZENIA

INSTRUKCJE USUWANIA ZUŻYTEGO SPRZĘTU: Ten produkt odpowiada wymogom dyrektywy nr 2002/96/WE Parlamentu Europejskiego i Rady.



- Symbol umieszczony na sprzęcie lub opakowaniu wskazuje na to, że zużyty sprzęt nie może być traktowany jako ogólny odpad domowy, a że należy go zanieść do punktów zbiórki selektywnej sprzętu elektrycznego i elektronicznego, zorganizowanych przez administrację publiczną.
- Sprzęt ten może być również oddany dystrybutorowi w momencie zakupu nowego równorzędnego sprzętu. Użytkownik jest odpowiedzialny za oddanie zużytego sprzętu do odpowiednich punktów zbiórki; w przeciwnym przypadku podlega on sankcjom przewidzianym przez obowiązujące przepisy w dziedzinie odpadów.
- Poprawna selektywna zbiórka poprzez przeznaczenie zużytego sprzętu na recykling, przetworzenie oraz usuwanie przyjazne dla środowiska przyczynia się do zmniejszenia ewentualnych negatywnych skutków na środowisko i ludzkie zdrowie oraz sprzyja odzyskowi materiałów, z których składa się produkt.
- O otrzymanie szczególniejszych informacji dotyczących możliwych systemów zbiórki należy się zwrócić do lokalnych podmiotów zajmujących się usługami usuwania odpadów lub do dystrybutora, u którego został zakupiony produkt. Producent i/lub importer wypełniają obowiązki związane z recyklingiem, przetworzeniem oraz przyjaznym dla środowiska usuwaniem odpadów zarówno indywidualnie jak i biorąc udział w zbiorowych systemach.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE
ROK 09
2006/95/WE, 2004/108/WE.

**GAGGIA S.P.A.**

20087 Robecco sul Naviglio (MI) Italy

niniejszym deklarujemy, ponosząc za to pełną odpowiedzialność, że produkt:

AUTOMATYCZNY EKSPRES DO KAWY

**SUP 037RG**

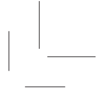
**do którego odnosi się ta deklaracja jest zgodny z wymaganiami zawartymi w następujących normatywach :**

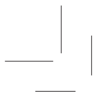
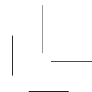
- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego – Wymagania ogólne - EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) +A13 (2008)
- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego – Część 2-15 Wymagania szczególne dla urządzeń służących do ogrzewania płynów EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005)
- Zasady bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku domowego i podobnego. Pola elektromagnetyczne - Metody oceny i pomiarów EN 50366 (2003) + A1 (2006).
- Zasady bezpieczeństwa dla sprzętu domowego i elektrycznego – Część 2-14 Wymagania szczególne dla rozpylaczy i młynków EN 60335-2-14 (2006).
- Wartości dopuszczalne i metody pomiarów zakłóceń radioelektrycznych, charakterystycznych dla urządzeń z silnikiem elektrycznym i termicznych do użytku domowego lub do podobnych celów, przyrządy elektryczne i podobny sprzęt elektryczny - EN 55014-1 (2006).
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)Część 3^ Wartości dopuszczalne Rozdział 2 : Wartości dopuszczalne dla emisji prądu harmonicznego (prąd na wejściu urządzenia ≤ 16A na fazę) – EN 61000-3-2 (2006)
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) - Część 3^ Wartości dopuszczalne – Rozdział 3 : Dopuszczalne zmiany i wahania napięcia w systemach zasilania niskim napięciem dla urządzeń o prądzie nominalnym ≤ 16A. EN 61000-3-3 (1995) + popr.(1997) + A1(2001) + A2 (2005).
- Wymagania dotyczące odporności sprzętu domowego, przyrządów i podobnej aparatury. Norma dla grupy produktów EN 55014-2 (1997) + A1 (2001)

**zgodnie z rozporządzeniami dyrektyw : EC 2006/95 , EC 2004/108.**

Robecco sul Naviglio
li, 28/04/2009

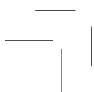
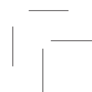
R & D Manager
Inż. Andrea Castellani

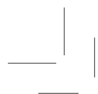


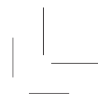











Cod.15001877 Rev.02 del 15-10-09

**GAGGIA s.p.a.**

Strada Prov. per Abbiategrasso
20087 Robecco Sul Naviglio
Milano, ITALIA
Tel: +39 02 949931
Fax: + 39 02 9470888

www.gaggia.com



